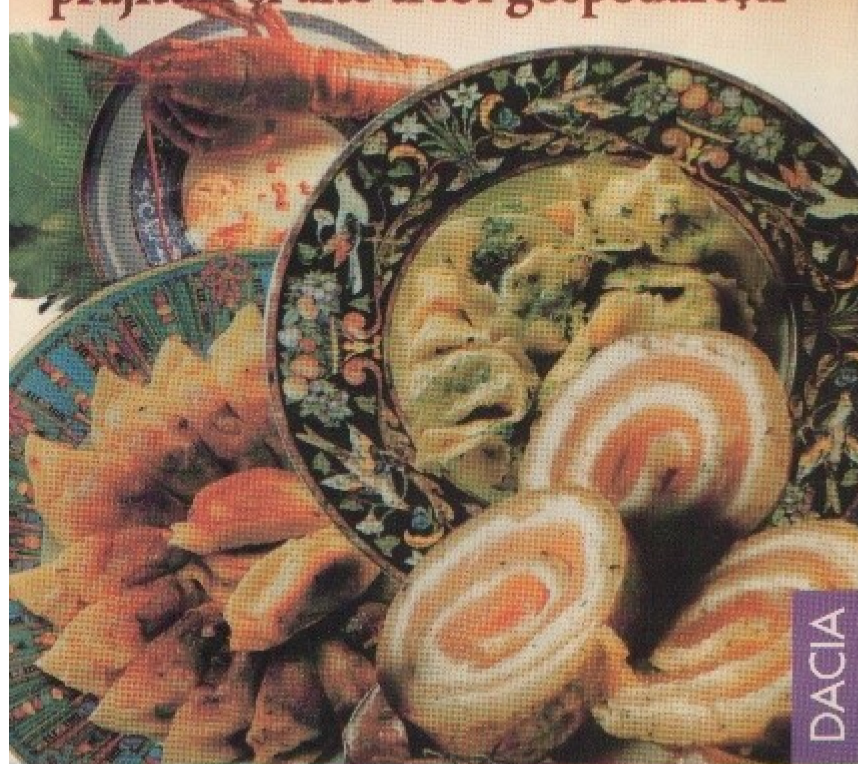
M. Kogalniceanu ● C. Negruzzi

SERIA DOMUS

Carte de bucate boierești

200 rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești



DACIA





REȚETE CERCATE DE BUCATE, PRĂJITURI ȘI ALTE TREBI GOSPODĂREȘTI

întocmite de
MIHAIL KOGĂLNICEANU
ȘI
COSTACHE NEGRUZZI
acum
de isnoavă
scoase de
TITUS MORARU
cu zugrăveli de
FLORIN CREANGĂ
înfățoșate lumii de
dumnealui
MIRCEA ZACIU
și
tîlcuite de
vestit întru criticești izvoade
și pré învățat al pandimoniului nostru literariu
GEORGE CĂLINESCU

S-au tras această carte de editura
DACIA
CLUSIU
MCMLXXIII

*O CARTE DE BUCATE**

Precum se știe, în istoria literaturii noastre Costache Negruzzi și M. Kogălniceanu sînt compilatorii unei cărți de bucate, *200 rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești*, apărută în editura Foaiei sătești în 1841 (i-a urmat curînd o a doua ediție). Numele autorilor nu este trecut în titlu, însă avizul către cei care ar îndrăzni a tipări această „interesantă scriere“ și care sînt amenințați a fi prigoniți cu toată asprimea legilor este semnat cu o stampilă-clișeu purtînd inițialele C.N. — M.K.

De altfel, nu era nici un secret, căci Kogălniceanu, în *Iluzii pierdute*, narație tipărită tot în 1841, la Cantora Foaiei sătești, destăinuia lucrul:

„Atîta vă voi mai zice că acum de curînd am mai publicat — împreună cu d. C.N., un alt Prometeu manqué ca și mine, — o carte care, răsturnînd toate puterile așezate, călcînd în picioare toate pravilele priimite de adunare și de obiceiul pămîntului, are să facă o revoluție strașnică în toată Moldova — întru chipul de a face friganele și găluște, vreau să vorbesc de o colecție de 200 de rețete de feluri de bucate, care are să ne facă cea mai mare reputație — între bucătărițe, și viitorimea recunoscătoare ne va da negreșit frumosul nume de: introducătorii artei culinare în Moldova. Sîntem mulțumiți și cu atîta“.

Din rîndurile de mai sus reiese limpede cum că rețetele călcau obiceiul pămîntului și că prin urmare cartea cuprindea chipul de a găti bucate în afara Moldovei și anume în lumea civilizată, după cum rezultă că Moldova nu avea o adevărată artă culinară, de vreme ce pionierii acestei arte urmau să fie cei doi scriitori. Părerea că bucătăria română tradițională e rudimentară o exprima C. Negruzzi în *Alexandru Lăpușneanu*, unde spune așa:

„În Moldova pe vremea aceea nu se introdusese încă moda mîncărilor alese. Cel mai mare ospăț se cuprindea în cîteva feluri

* „Lumea” nr. 17 (20 ianuarie), 1946, pag. 1.

CHEIA
UNOR CUVINTE UITATE ORI ȚINUTAȘE

litră	— măsură de greutate echivalînd în trecut cu cca. 320 g.
marolă, marulă	— lăptucă
nesastè, nisastea	— lamură (de făină)
oca	— unitate de măsură, în Moldova cu valoare de 1.291 g. sau 1.288 ml.
palmac	— unitate de măsură echivalînd cu a opta parte dintr-o palmă (3,484 cm.)
picluit, pecluit	— (despre făină) aleasă, trecută repetat prin sită
pilug	— unealtă de bucătărie cu măciulie la capete, pisălog
posmag	— pesmet
răvac	— (despre must) scurs de la sine din strugurii puși la teasc înainte de a fi zdrobiți
salce	— salță; zeamă acrișoară cu care se ung anumite fripturi
silitră	— azotat de potasiu
slifcă	— frișcă; smîntînă pentru frișcă
tocmagi	— tăiețel
unție	— uncie; veche unitate pentru greutăți egală cu cca. 35 g.
vadră	— unitate de măsură pentru capacitate echivalentă cu 10 ocale

Lei 17,50

CHEIA UNOR CUVINTE UITATE ORI ȚINUTAȘE

astariu	— pînză groasă folosită pentru strecurat și cernut
but	— coapsa de dinapoi a animalului împreună cu tot piciorul
chisă	— chisea; vas de sticlă, cristal sau porțelan folosit pentru dulceață ori tutun; mai demult, și pentru supă
ciubuc	— (despre aluat) în formă de bastonașe
ciurec	— plăcintă cu brînză
cirmîz	— plantă ale cărei fructe, negre sau roșii, servesc de colorant
(a se) corăsli	— (despre laptele pus la fiert) a se închega, a se coagula
crohmală	— scrobeală albă
dram	— veche unitate divizionară, egală în Moldova cu 3,23 g sau 3,80 mc
gavanos	— borcan
hagimă	— hașmă; specie de ceapă asemănătoare cu arpagicul
imbir	— ghimber; plantă asiatică ale cărei rădăcini se folosesc drept condiment
lesă	— leasă; grătar de nuiele pentru uscatul legumelor, fructelor, brînzei etc.

SCARA



1. SUPĂ PISATĂ

Să iei un pui şi să-l prejăşti şi jumătate de franzelă iar prăjită (puiul însă să fie tăiat bucăţi). Când va fi puiul şi franzela prăjite, să se puie în piuliţă şi să se piseze bine; apoi să pui amestecătura în oală şi să o umpli cu zamă bună, să fiarbă un ceas. Când va fi fiartă, să o deie prin sâtă şi, dacă va fi zama aceea prea groasă, să se mai subţie cu zamă curată şi, când va fi de turnat în chisă, să-i puie marole şi rânză fiarte bine şi tăiete mărunţel şi felii de franzelă rumenite şi va fi gata.

2. SUPĂ DE RACI

Să se ieie douăzeci de raci şi să se spele bine şi să-i fiarbă în zamă de carne bună. Apoi să-i scoată şi să le ieie cojile şi carnea din picioare; apoi cojile toate puse în piuliță şi pisate tare bine. Apoi să iei puțină grăsime şi o înfierbântă şi să pui cojile cele pisate înuntru să se prăjască puțin. Apoi să se strecoare acea grăsime printr-o petică şi cojile acele să se puie iar în zama în care au fert racii să mai fiarbă bine. Apoi grăsimea aceea strecurată să se puie într-o tigaie să se înfierbinte şi să puie o lingură de făină înuntru şi să lasă să se umfle, dar nu să se ruminească; şi apoi să o toarne zama aceea în care au fiert racii şi să o strecuri prin sâtă şi să mai fiarbă puțin. Apoi să tai franzelă rumenită şi să pui în masă împreună cu codițele şi cu picioarele racilor şi să tomi zama peste dânşii şi să dai la masă.

3. SUPĂ CU GĂLUŞICELE DE CARNE

Să iei şesezeci şi cinci dramuri carne de vițel sau de pasere, să o tai tare mărunțel şi să pui o franzelă, de pe care să iei coaja cu răzătoare, şi apoi să o stropeşti cu lapte şi să o pui în carne cu puțină măduvă de vacă. Apoi să se puie toate în piuliță, să se piseze tare bine. Apoi să iei douăzeci dramuri grăsime să frigă puhav, să pui înuntru două ouă întregi şi un gălbănuş şi să le pisezi bine; apoi să pui carnea acea fiartă înuntru, puțină sare, să o amesteci bine, şi dacă va fi prea subțire, să pui puțin posmag. Apoi să facă găluşcele, să le tăvălească în posmag şi să le prăjască în grăsime să se îngălbinească. Apoi să puie în chisă şi să se toarne deasupra zama făcută rumână.

SUPĂ CU GĂLUŞICELE DE RACI

Să fierbi grăsime de rărunchi puhav, pui un ou, puţin posmag, puţin petrinjel verde hăcuiţi măruntel, sare şi piperiu, codiţe de raci, hăcuite măruntel, şi făină cât poate ţine în trei degete. Frecând toate la un loc, le faci găluşicele şi să le fierbi în supă.

5. SUPĂ FRANŢUZASCĂ

Iei o căpăţină de curechi nemţesc, un caralab, morcovi, cartofe - de fieştecare potrivă -, să le tai ca tocmagii, apoi ia patru ori cinci ciuperce şi le taie în frunze. Apoi pui toate la un loc şi le pui pe foc cu grăsime prăjită şi să prăjăşti jumătate de ceas. Apoi le pune puţin piperiu şi floare de nucuşoară, apoi toarnă zama de carne şi le fierbe bine. Apoi o toarnă peste felii de franzelă prăjită.

6. SUPĂ CU GUGOŞELE DE TOCĂTURĂ DE CURCAN

Iei o bucată de pept de curcan fript şi vr-o câteva ciuperce, jumătate de franzelă muietă în lapte, puţin petrinjel verde, floare de nucuşoară şi le toci, apoi le pisezi. Apoi pune două gălbenuşuri de ouă şi le mestecă bine cu tocătura. Apoi presară pe o scândură posmag subţire, pune tocătura şi o întinde de un deget de groasă, apoi le taie cu un fier tot rătunde şi să le prăjeşti. Apoi toarnă deasupra zamă arsă.

7. RĂSOL CU SALCE DE CIUPERCE

Pui vr-o şepte ciuperce şi le curăţi, le tai felii, puţin petrenjel verde hăcuit. Pui într-o tigaie puţină grăsime luată de pe zamă şi pui ciupercele şi petrenjelul de se prăjesc bine, apoi le pui puţină făină să se mai prăjească şi un polonic de zamă şi vr-o patru linguri de smântână şi să mai fiarbă puţin şi să-l toarne peste răsol.

8. BOU DE MODĂ

Iei o bucată de carne de vacă, macră, să nu o speli, decât numai să o razi foarte bine şi să o baţi puţin. Apoi iei slănină şi o tai de un cuţit de groasă, asămene şi jambon crud. Iei puţin petrunjel verde, puţină ceapă, vr-o câteva ciuperce, o ţălină, puţin usturoi, toate aceste hăcuite tare mărunţel, cu puţină sare şi piperiu le amesteci la un loc bine. Tăvăleşti bucăţelele cele de slănină şi de jambon în hăcuiturile acele şi apoi împănezi carnea. Pui în tingire felii de slănină, de ceapă, până ce va fi fiartă pe jumătate. Pe urmă pui cincizeci dramuri vin şi o lingură mare de zamă şi o lasă să fiarbă, pân'ce va fi bine fiartă. Apoi scoţi carnea pe blid şi cureţi salcea de grăsime şi o torni peste carne, însă salcea să o strecori mai înainte.

9. PUI CU MAZERE CU RACI

Puii îi grijeşti ca să nu rupă pelea. Apoi iei mazire de cea mică şi o prăjeşti înăduşită cu puţin petrunjel verde şi puţin unt. Tai şi bucăţele de raci, le amesteci la un loc cu mazirea. Puţină smântână, puţină floare de nucuşoară - umplând pelea - să le frigi frumos. Aceste pot sluji şi la deosebite supe.

10. PUI FIERBINŢI

Iei pui mici şi le dai sare şi pui în tingire, cu ceapă, morcovi, petrunjel verde, puţin piperiu întreg, puţin enibahar, trei cuişoare, trei părţi de apă şi una de oţăt şi le pune să fiarbă pân'când îi vei socoti pe jumătate ferţi. Iei o lingură de unt, să se topească, o lingură de făină şi lasă să se umfle; apoi, strecurând salcea în care au fiert puii, pui şi trei linguri smântână şi, aşezând de isnoavă puii într-însa, o laşi să mai fiarbă.

11. PUI CU CAPIRE

Iei o lingură bună de unt şi laşi de se topeşte şi două linguri de făină şi o laşi de se umflă. Pui o ceapă încrestată în patru, zamă de carne, pe cât va trebui să o subţii, şi o laşi să fiarbă, apoi o strecori prin sâtă. Pui înuntru puii, o lingură de oţăt alb, trei linguri de smântână, o mână de capire, coajă de alămâie foarte măruntă şi, pusă înuntru, le laşi să fiarbă pân'ce vor găti.

12. PUI ALBI ÎNĂDUŞIŢI

Iei puii şi le scoţi osul cel din pept; le pui sare; pui în tingire slănină tăiată felii, rădăcină de petrinjel tăiată felii şi ţălină şi morcovi tot felii tăiate, piperiu întreg, floare de nucuşoară. Pui puii deasupra şi acopere iar cu felii de slănină şi pui două linguri de zamă peste dânşii, şi deasupra tingirii pui o hârtie albă şi pe deasupra capacul tingirii şi-i laşi să fiarbă înăduşiţi. Şi, după ce ferb o bucată, scoţi puii, îi acopere cu slănină, care au fost deasupra lor, şi peste rădăcinele ce rămân în tingire toarnă zamă de carne cât trebuie, pe care o laşi să fiarbă bine şi o strecori, şi, după aceea, pui puii şi cu ciuperce în ea şi o laşi să fiarbă.

13. PUI AU COTTON

Să iei doi sau trei pui să-i prăjască după rânduială, puindu-le sare pe cât le trebuie şi apoi, tăind felii supţiri de slănină, să se învelească cu ele puii peste tot şi, pe deasupra acestora, să se învălească cu hârtie albă şi aşa să se frigă, luând sama bine să nu se ruminească. Rânzele lor să se fiarbă şi, când or fi ferte, să se hăcuiască cu maiurile crude şi cu puţin petrinjel, harpacică şi douăzeci şi cinci ciuperce. Apoi să se ieie puţin unt într-o tigaie şi, înfierbântându-se, pui topiturile acele înuntru şi le lasă să se prăjască puţin, apoi, preserându-le cu o lingură făină şi amestecându-le, laşi să se mai prăjască puţin. Pe urmă tomi deasupra lor un polonic mare de zamă de came, puţină sare şi piperiu şi o lingură de smântână şi le lasă de ferb bine; şi apoi puii, când vor fi bine fripţi, să se toarne această salce într-un blid şi puii să se aşeze înlăuntru, cu chip să nu se cunoască puii că-s fripţi.

14. PÂRJOALE CU SARDELE

Ie un but de oaie şi faci pârjoale, sau le faci de costiţe. Apoi ie douăsprezece sardele spălate, curăţite şi le toacă cu petrinjel şi tare subţire şi apoi ie tocătura aceea şi o întinde subţire pe pârjoale, apoi o pune în tigaie şi stoarce peste dânsele zamă de la o alămâie, cincizeci dramuri smântână, le acopere şi le pune jeratic deasupra şi fierbe până scad. Faci friganele de franzelă, apoi ie crieri de la un miel, le curăţă şi le toacă bine cu petrinjel şi cu piperiu şi sare. Să le prăjască cu puţin unt, apoi să întindă aceasta pe franzelă şi să să puie altă franzelă deasupra, apoi aşază pârjoalele pe farfurii şi fă garnitură împregiur cu sardele.



15. JAMBOANE CU FRIGANELE

Ie o bucată de jambon şi o pune de cu sară în apă, apoi o tai felii subţire şi o pune într-o tingire şi pune o litră de zamă şi un pahar de vin alb, puţin petrinjel verde, puţină harpacică şi piperiu pisat. Aceasta să fiarbă până s-a muia jambonul, zama însă să nu fie sarată, să fiarbă până va scăde bine. Apoi prăjeşte felii de franzelă şi toarnă salce deasupra, apoi faci garnitură sau de cartofe, sau de ciuperce.

16. HULUBI ÎN PAPILOTURI

Ie patru sau cinci hulubi, să-i cureți și îi taie în două, în lung, le pune sare și îi bate cu muchea cuțitului, ca să se lățască puțin; și apoi iei petrinjel verde, ceapă și ciuperce, și maiurile hulubilor, și câteva sardele, piperiu și să le pisezi toate la un loc; apoi slănină și o tai în frunze subțire. Apoi pune hulubii pe o hârtie albă și pune frunzele cele de slănină pe hârtie și întinde dinuntru împlutură și pe deasupra iar slănină, și așa toate. Și să tai hârtia frumos, apoi îi pui pe un grătariu uns cu unt și îi frigi încet, până se gătesc.

17. HULUBI ÎNĂDUȘIȚI

Ie doi, trei hulubi, îi grijăști și-i așază bine și frumos, puindu-le sare, și așază în fundul tingirii câteva frunze de slănină și ceapă tăiată în frunze și morcovi asemine și pune hulubii deasupra și lasă de șed înădușiți, pâ' ce ruminesc. Apoi îi scoate și pune puțină făină în aceeași tingire și o întoarce pân' ce rumineşte, apoi îi pune zamă de carne și puțin oțăt, puțină coajă de alămâie și piperiu întreg și lasă de ferbe bine. Apoi strecoară prin sitișcă, pune puțin piperiu, două linguri smântână și pune puii de hulub înuntru și îi lasă să fiarbă bine și, făcându-le împregiur o cunună de hamut sau altă, le dă la masă.

18. RACI ÎNĂDUŞIŢI

După ce spală racii bine, pune o bucăţică de unt în tingire de se înfierbântă şi pune o mână de petrinjel verde, tăiat mărunţel, şi apoi pune şi racii întregi, sare, şi îi lasă puţin să fiarbă înăduşiţi, şi apoi le pune o lingură smântână şi îi lasă până scad.



19. OUĂ UMPLUTE

Şese ouă să le răscoci şi apoi să le tai în două, fiind întâi curăţite. Apoi să iei codiţe de raci tăiate mărunţel, o franzelă - luată coaja şi muiat miezul cu puţin lapte - şi pui în piuliţă racii, franzela, un ou întreg şi cinci linguri de smântână; să iei [şi] o bucăţică de unt de raci. Aceste toate să le piseze bine la un loc. Apoi iei puţini raci tăiaţi, pui în tigaie puţine ciuperce tăiate, puţin petrunjel hăcuit, puţină mazire verde şi puţin unt de raci şi le ferbi înăduşite, până se scad, apoi le laşi de se răcesc şi le amesteci cu celelalte la un loc. Şi pui pe jumătate într-un calup uns cu unt şi aşază ouăle tăiate şi deasupra pui celelalte jumătăţi şi o dai în cuptoriu.

20. SPĂNAC DE CURECHI VÂNĂT

Întâi se spală curechiul tare bine şi-l opăreşti de două ori cu apă clocotită, apoi îl pui de ferbe moale şi, strecurându-l, îi faci rumineală, de-abia galbănă, de făină cu grăsime şi, tăind curechiul tare mărunţel, îl pui înuntru, în rumineală, ca să se prăjească bine. Apoi îi pui două polonice de zamă de carne, puind piperiu şi sare, o bucăţică zahar, două linguri smântână, căstane, pe câte vrei, şi să-l laşi să fiarbă puţin. Şi apoi îl pui pe farfurii, făcând garnitură împregiur de cârnaţi sau pârjoale.

21. LIMBĂ CU SOS DE SARDELE

Ferbi limba în oală, o pui cu sardele, slănină tăiată, scoţi limba din oală, să iei pelea apoi degrabă, o spicuieşti cu sardele şi cu slănina cea tăiată şi o pui în frigare. Pui dedesupt în tigaie o bucăţică de unt; puţină smântână să tot tomi peste limbă de vr-o trei ori. Apoi o presări bine cu posmag, să storci şi zamă de alămâie, să mai tomi sos încă o dată şi scoţi din frigare şi, puind-o pe farfurii, îi tomi sosul deasupra şi-i gata de pus pe masă.

22. RĂCITURI DE CAP DE VIȚEL

Despică capul de vițel și-l ferbe cu sare și cu puțin petrinjel și pui și două cepe, și puțin cimbrușor, și coajă de alămâie. Îl scoți și-l pui în apă răce, și în zama ceelaltă îl pui de ferbe cu un picior de vițel și piperiu întreg, și cuișoare, până ce scad, să rămâie jumătate de ocă. Apoi o strecori prin petică și storci o alămâie; iar să o strecori. Apoi scoți ciolanele de la cap și-l tai frumușel și-l așăzi în calup. Să tomi zama deasupra și-l lasă de se prinde.

23. CÂRNĂCIORI DE RACI

Faci întâi clătite și le lași de se răcesc, apoi le tai în patru, ca să se facă cârnăciori de un deget de lung. Iei vârfuri de spărangă, ciuperce și codițe de raci. Ciupercele să fie mai înainte înădușite cu un pic de unt, până ce se moaie. Apoi iei toate aceste și le toci la un loc, pui puțin unt de raci într-o tigaie și-l înfierbinți. Să pui tochitura înuntru și o lasă de se prăjăște; iei de pe foc. Pui un ou întreg și un gălbănuș, să-l amesteci și lasă de se răcește puțin. Apoi întinzi de o muche de cuțit tocătura de petiță, le faci cârnăciori, le așezi frumos pe farfurii unse cu unt și, cu jumătate de ceas până a nu da bucate, tomi puțină smântână dulce și le pui pe jaratic. De voiești, le împodobești cu codițe de raci prăjite.

24. OUĂ FRANŢUZEŞTI

Iei ouă şi le ferbi vârtos, apoi faci puţin unt şi-l amesteci bine cu ouăle şi pui şi puţin petrinjel verde, apoi le faci chiar ca ouăle şi le moi în albuşul cel de ou, şi le tăvăleşti bine în posmag, şi le prăjeşti în unt şi faci garnituri.

25. SPANAC CU CLĂTITE

Iei patru ouă şi un polonic cu vârf de făină şi pune patru linguri de lapte şi amestecă bine, pune sare. Pune unt în tigaie să se înfierbânte, şi apoi toarnă aluat subtire şi-l împunge cu cuţitul şi lasă să se rumineascǎ şi, când va fi rumăn pe o parte, să întorci pe ceialaltă. Apoi să faci spanacul după cum se face şi pui un rând de spănac şi un rând de clătite şi aşa, le aşază la farfurii, fiind gata.

26. FRIGANELE CU CRIERI

Iei crieri şi le tai mărunţel cu sare, petrinjel şi piperiu şi le hăcuieşti la un loc. Apoi tai felii supţiri de pâne şi întinde pe o felie crierii şi pune alte felii deasupra, şi apoi le taie tot felii câte un deget de late, de lungi, le tăvăleşti în ouă şi în posmag, le prăjeşti în grăsime şi le pune în supă.

27. ANGHINAR UMPLUT

Să iei anghenari şi să le curăţi frunzele cele groase şi să le ferbi cu apă, până ce se moaie. Apoi freacă puţin unt, taie puţintică pâne muietă în lapte şi scobeşte puţin anghinarii, şi miezul acela îl hăcuieşti ori cu puţină carne, ori cu gâturi de raci şi le mestecă cu unt, apoi pune un ou înuntru şi puţină sare şi piperiu şi umple anghinarii. Apoi îi ferbi puţin, îi aşază pe farfurii şi le faci sos de smântână deasupra.

28. CARTOFE CU SARDELE

Să speli cartofele şi să le cureţi. Pune puţin unt într-o tingire, să-l topeşti. Apoi, tăvălind fieştecare cartofă în făină, o pune în unt şi le lasă acoperite până se rumînesc. Apoi ungi o farfurie cu unt, toarnă puţină smântână, tai cartofele roate. Iei puţine sardele şi le cureţi, le tai subţire şi le pui printre cartofe, presari pe deasupra posmag. Pui într-o tigaie puţină grăsime şi puţină ceapă tăietă, de se topeşte, şi opăreşti cartofele. Apoi le mai pui puţin pe jaratic.

29. CARALABII RUMENE

Iei caralabiile şi le cureţi şi le tai lungărete, apoi topeşti puţin unt şi le pune înuntru şi le lasă până se moaie, dar le mestecă ca să nu se ardă. Apoi pune două linguri de făină, şi două linguri de zamă, şi puţină sare şi lasă de ferb, până se ruminesc.

30. CUREC[HI] NEMȚESC UMPLUT

Iei căpăținele nu prea mari şi le scobeşti înuntru. Apoi iei şi miezul acel scobit şi-l ferbi cu sare. Pe urmă iei carnea şi o hăcuieşti cu puțină ceapă, cu puțină pâne muietă şi cu curechiul acel fert, mărunțel. Apoi freci puțin unt, pui înuntru două linguri de smântână şi le mesteci toate bine la un loc; apoi umpli curechiul acel scobit, apoi îi faci iar calup de curechi, îl leagă cu ață şi îl ferbi în apă cu sare. Apoi le tai felii, şi le aşază în farfurii şi le faci un sos deasupra.

31. UGER DE VACĂ

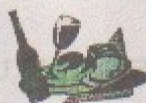
Ferbi ugerul până se moaie, îl tai bucățele subțiri, le ungi cu unt şi le tăvăleşti în posmag. Apoi le pui în grăsime, [dar] să nu se ruminească prea tare; le aşază cu puțină smântână şi petrinjel şi le lasă de scad.

32. CÂRNĂCIORI DE CARNE

Iei nouăzeci dramuri de carne, şi o hăcuieşti mărunțel cu petrinjel verde. Apoi iei puțină pâne muiată în lapte, iei o bucată de unt, cât un ou, şi o freacă puhav. Pune două ouă întregi şi un gălbănuş şi le mestecă cu topitura. Pune puțină coajă de alămâie, sare, piperiu, două linguri de smântână, două linguri de posmag şi le mestecă bine. Apoi faci cârnăciori, îi tăvăleşti în ouă, în posmag. Să se prăjască în grăsime.

33. PÂRJOALE UMPLUTE

Faci pârjoale sau de carne de vițel, sau de miel, dar nu tocate, şi le ferbi în zamă. Apoi le pune pe o farfurie. Pentru douăsprezece pârjoale, ei nouăzăci dramuri carne friptă, puțin miez de pâne muiată în lapte şi le hăcuieşti la un loc, mărunțel; apoi puțină măduvă, coajă de alămâie, petrinjel, sare, piperiu, două ouă şi le mesteci bine la un loc. Apoi întinde tocătura aceasta pe pârjoale deasupra, nu prea gros, le pune în tingire, cu puțină grăsime, şi le lasă de ferb înăduşite până se gătesc, apoi le pune pe farfurii şi le faci un sos.



34. LIMBĂ UMPLUTĂ

Să fiarbă limba până s-a muia, care apoi se curăță. Pe urmă o despică de-a lungu şi scoate carnea aceea de la mijloc. Apoi taie carnea aceea şi puțină pâne muiată în lapte, freci douăzăci dramuri unt puhav, pui două ouă întregi şi două gălbănuşuri, sare, piperiu, coajă de alămâie, petrinjel, şi apoi umpli limba. O leagă bine cu sfară, o înválește în hârtie şi o frige în cuptoriu. Apoi îi faci sos de sardele sau alt sos şi toarnă deasupra.

35. MÂNCARE DE MIEL

Tai felii de carne macră, le bate şi le sărează, apoi le pune în tingire cu puţin unt, petrinjel, ceapă, morcovi, cimbru, coajă de alămâie - toate tăiete mărunţel -, le pui în unt şi feliile de carne deasupra şi le lasă de se rumenesc. Apoi scoţi bucăţile de carne şi mai pui puţină grăsime şi le lasă de ferb. Apoi strecoară sosul prin sâtă şi pune carnea înuntru, în sos, şi pune să mai fiarbă puţin.

36. FELII DE CARNE UMPLUTE

Iei felii de carne rătunde şi le bate bine. Apoi iei carne friptă şi puţină pâne muietă în lapte şi le taie mărunţel, apoi pune câţiva zbârciogi şi coajă de alămâie, şi puţin piperiu, două ouă, două linguri de smântână şi le mestecă bine la un loc. Apoi întinde tocătura cu feliile cele de carne, le pune în tingire puţină grăsime sau slănină, le aşază pe jaratic, până se ruminesc. Apoi pui într-o tingire puţină grăsime, două linguri de posmag, puţină zamă, cincizeci dramuri smântână, puţină floare de sofran, zama de la jumătate alămâie şi le lasă să fiarbă bine. Aşază feliile de carne pe farfurii şi toarnă sosul deasupra. Asemine se face şi de căprioară.

37. PEPT DE CĂPRIOARĂ CU SOS

Să speli peptul de căprioară şi să tai coastele şi să le sărezi, să le pui în tingire şi pui: vin, oţet şi apă. Apoi să pui o ceapă împănată cu cuişoare înuntru, cimbru, rozmarin, piperiu şi imbiri şi lasă peptul de căprioară acolo, până s-a muia, apoi îl scoate. Pune într-o tingire puţin unt, trei cepe mici tăiete şi pune peptul înuntru şi lasă să se ruminească pe amândouă părţile. Apoi pui trei linguri posmag pisat peste pept şi-l mai lasă puţin să se ruminească. Toarnă peste dânsul oţăt de acel în care au fert peptul - pe atâta, cât trebuie pentru sos -, pune puţină smântână şi coajă de alămâie, puţin zahar ars şi-l mai lasă jumătate de ceas de mai ferbe. Apoi pune-l în farfurie şi toarnă sosul deasupra.

38. FRIGANELE UMPLUTE CU MIGDALE

Patruzeci dramuri migdale pisate, pui trei gălbănuşuri şi omăt de la două albuşuri, coajă de alămâie şi douăzeci dramuri zahar şi le mestici până ce se îngroaşă. Apoi taie felii de pâne de un deget de groasă şi întinzi migdalile pe felii şi pui alte deasupra, le tăvăleşti în gălbănuşul de ou şi le prăjeşti în grăsime de vacă. După ce se prăjesc, le pui pe farfurii şi le presări cu zahar şi scorţişoară şi tomi deasupra vin fert cu zahăr şi le pui, sus şi jos, jaratic.

39. MUŞCHI ÎMPANAT DE VACĂ SAU DE VIŢEL

Să iei muşchiul, să-l grijeşti frumos şi să-l sărezi. Apoi să iei o parte de oţăt şi două de apă. Pune vr-o câteva cepe, morcovi şi coajă de alămâie, două frunze de dafin şi piperiu întreg şi le ferbi bine, apoi le torni fierbinte peste muşchi. Îl acoperi şi-l lasă douăsprezece sau douăzeci şi patru ceasuri înuntru, la răcoare. Apoi iei muşchiul şi-l împănezi, făcând trei sau patru rânduri. Pe urmă iei ceapa şi morcovii şi le pui în tingire şi muşchiul deasupra. Pui deasupra jaratic şi-l laşi două ceasuri să fiarbă încet, până se rumineşte, apoi toarnă o litră smântână peste muşchi şi-l mai lasă un sfert de ceas la foc, până se rumeneşte sosul. Apoi pui muşchiul în blid şi sosul deasupra.

40. MUŞCHI DE VIŢEL ÎNVĂLIT

Să iei muşchi sau carne macră, să o prăjeşti şi să tai felii subţiri, să le baţi cu cuţitul, şi sare puţin. Carnea rămasă să o toci mărunt cu petrinjel verde, coajă de alămâie, pâne muiată în lapte şi puţină smântână. Apoi întinzi tocătura aceasta supţire pe feliile de carne şi le învăleşti rătunde. Apoi pui în tingire puţină slănină sau grăsime, ceapă, frunză de dafin, ceva cimbru şi morcovi, toate tăiate felii, pui feliile cele învălite deasupra, le sărezi şi torni deasupra oţăt şi apă, cât să le cuprindă, şi le lasă să fiarbă. Când sunt gata, pui carnea în blid şi torni sosul, cât trebuie, prin sâtă.

41. FELII DE CARNE ÎNVĂLITE

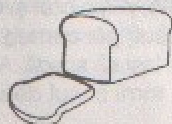
Să iei carne şi să tai felii lungărețe şi late ca mâna, dar de groase ca muchea de cuțit, le bate şi le serează. Apoi ferbi crierii cu sare, iei pelița de pe dânşii, îi toci mărunt şi-i scazi cu petrinjel în grăsime. Pui puțină ceapă, sare, piperiu, o mână de posmag şi o lingură de zamă şi le laşi puțin să fiarbă şi să se răcorească. Apoi tai mărunt o bucățică de slănină, o amesteci cu tocătura aceea, o întinzi pe feliile de carne, o învăleşti şi o legi cu ață. Apoi pui în tingire grăsime, ceapă şi morcovi cu carne deasupra şi le laşi de scad şi se ruminesc. Scoți feliile şi pui două linguri de făină, să se ruminească. Apoi pui zamă, puțin oțăt şi coaje de alămâie şi laşi să fiarbă. Strecori sosul, pui carnea lor înuntru şi două linguri de smântână şi mai laşi să scadă. Apoi aşăzi feliile cele învârtite de rând pe blid, torni sosul deasupra şi presări cu coajă de alămâie.

42. ALUAT PENTRU BUCATE

Să iei făină, pe atâta şi unt, îl sărezi, tai untul felii în făină, mesteci cu sucitoriul bine, dar nu cu mâna, pui două ouă şi atâta smântână, cât să nu fie prea vârtos şi îl mesteci bine cu un cuțit. Aluatul acesta nu trebuie să fie nicicum vârtos şi nicicum atins cu mâna. Îl întinde de trei ori, cât se poate de subțire, şi tot îl strânge din toate părțile şi îi pune făină numai cât trebuie. Aluatul acesta se poate întrebuința la orice vrei, şi untul trebuie să fie moale.

43. ALUAT DE PASTETĂ

Pune pe o masă 220 dramuri făină, taie felii 132 dramuri unt şi 44 dramuri grăsime proaspătă şi o amestică bine c-un sucitoriu. Pune sare, două ouă întregi şi două gălbănuşuri, opt linguri de smântână şi-l mestică bine cu-n cuţit. Întinde-l de două ori, apoi îl pune în patru şi-l lasă un ceas să se odihnească. Apoi îl întinde ca muchea de cuţit şi fă ce vrei cu dânsul.



44. ALUAT DE PASTETĂ FRECAT

Să freci puhav 177 dramuri grăsime proaspătă. Pune şese linguri de vin, una câte una, şepte gălbănuşuri, amestică bine un ceas, apoi pune făină cât să nu fie nici vârtos, nici tare moale. Mai pune două linguri de vin şi două de smântână, coajă de alămâie. Apoi întinde aluatul pe un calup, şi pune înuntru ce mâncare vrei, şi o coace încet şi toarnă sosul, după ce vei tăia-o, deasupra.

45. PASTETĂ DE TOCĂTURĂ

Să iei 177 dramuri carne de vițel, puțină ceapă, coajă de alămâie, posmag muiat în lapte, le toacă tare mărunt cu carnea şi pune două ouă întregi înuntru şi le amestică. Pune trei ouă, o bucățică de unt şi puțin lapte, le ferbe ca un aluat şi le stringe şi le pisază la un loc cu celelalte. Pune acele două ouă sus arătate înuntru, apoi faci mâncare de maiuri cu puțin sos cu zamă de alămâie. Faci aluatul cu no. 42 şi pune pe fundul unei tingiri de un deget aluat, apoi pune jumătate de topitură de cele de deasupra, pune mâncarea cea de maiuri şi apoi cealaltă tocătură şi o face rătundă. Întinde aluatul şi taie dungi cu rotița cea cu zimți şi o pune peste tocătură ca o gratie. O ungi cu ou deasupra şi o coace trei sferturi de ceas. Când o pune pe farfurii, poate să se împodobească pe unde sunt borticele cu vârfuri de sparangă sau cu gâturi de raci.

46. PASTETĂ DE HULUBI

Să grijeşti şi să sărezi hulubii şi să-i laşi să fiarbă puțin înăduşit cu puțin vin, zamă, ceapă, frunză de dafin şi coajă de alămâie. Apoi să faci un faş cu carnea de vițel, sos de miel, puțină măduvă şi maiurile de la hulubi, sare, piperiu, coajă de alămâie. Ungi cu acest faş hulubii. Fă o pastetă cu no. 43 sau 44, pune hulubii înuntru, fă şi capacul tot de pastetă, ungi cu albuş de ou şi o coace şi o pune pe farfurii şi o taie deasupra. Orice sos vrei, toarnă, ş-apoi pune capacul deasupra şi pune pe masă.

47. FASOLE, MAZIRE ŞI BOB VERDE DE MURAT

Să pui un cazan cu apă să fiarbă şi, după ce a ferbe cazanul, să pui fasolele în cazan, numai să le dai în undă şi apoi degrabă să le scoţi, să le pui pe o masă, să le usuci la soare până când s-ar usca, dar numai fasolele de harag; asemenea mazirea şi bobul.

48. MAZIRE VERDE CU MAROLE CĂPĂŢINE

Tai marolele în patru părţi şi le opăreşti cu apă clocotită. Scurgi apa, apoi pui în tingire unt sau grăsime şi un rând de mazire verde, şi un rând de marole, şi la mijloc un pui prăjit şi laşi să scadă, coperite, până se moaie toate. Apoi pune puţină făină şi petrinjel, lasă să se ruminească puţin, pune zamă cât se cuvine şi să mai fiarbă puţin. Apoi aşază frumos în blid.

49. MAZIRE VERDE ÎN GRĂUNTE

Dezghiocând mazirea, numai grăuntele, fiind tânără, o arunci în apă, când clocoteşte, şi o laşi să ieie un clocot bun. Apoi o strecori prin sâtă bine şi o presări pe tavă şi o dai la cuptoriu, care să nu se înfierbinte, ca pe încetul să se poată usca. Şi când îi vra să faci bucate, s-o pui în apă răce, să fiarbă.

50. PĂSTRAREA MAZIRII VERDE

Să umple cu mazire grăunțe o butelcă și s-o astupi cu dop bine și s-o pui într-o tingire cu apă răce să fiarbă un ceas și jumătate; și apoi, luând-o de la foc, o vei lăsa tot în acea tingire până se va răci și, scoțând-o, vei râșâni (sic) butelca și o vei pune la un loc uscat.

51. MÂNCARE DULCE DE MORCOVI

Să iai una litră și jumătate de morcovi tăiați lungăreți și subțiri. Să li se deie mai întâi un clocot și să se scurgă bine de apă, apoi să se puie într-o altă tingire, curată, cu o litră de zahar sfărmat și să se toarne deasupra apă clocotită, până le va acoperi peste tot. După ce va scădè apa pe jumătate, să se puie coajă de alămâie cât se va socoti de trebuință și, după ce va mai scădè, încât să rămâie ca patru linguri de apă numai, să se stoarcă zamă de la două alămâi. Așa, fiind gata, să se așeze pe farfurii și să se deie fierbinte la masă.

52. MAIURI DE GÂSCĂ CU SOS

Să sărezi maiurile și să le împănezi cu coajă de alămâie. Pune într-o tingire puțină grăsime sau unt, ceapă tăiată, și maiurile, și marariu și le lasă să fiarbă puțin. Pune puțină făină și lasă să ruminească puțin. Pune zamă și smântână, câteva picături de oțet și piperiu, lasă să mai ieie un clocot și apoi așază-le.

53. GĂLUŞICELE DE SMÂNTÂNĂ CU RACI

Iei douăzăci dramuri unt şi-l freci puhav; pui patru ouă întregi, unul după altul, pui patru linguri de smântână, puţină sare. Apoi pui făină într-însul, cât trebuie să fie de gros aluatul. Pui jumătate ocă lapte în tingire să fiarbă şi faci găluşicele cu lingura, le pui în lapte, ca să fiarbă cât trebuie. Iei gâturi de raci hăcuite, ungi o farfurie cu unt şi aşezi un rând de găluşicele, presari raci de cei hăcuiţi şi puţină smântână şi aşa le aşezi până ce se mântuie, însă pe deasupra pui gâturi de raci întregi. Şi smântână să le pui; raci şi sus, şi jos. Şi le lasă să fiarbă, să se ruminească.



54. GĂLUŞICELE DE GRISĂ

Să freci o bucăţică de unt puhav, bate înuntru două ouă, unul după altul, pune şi cinci linguri de grisă, sare şi două linguri de smântână. Amestică toate bine la un loc. Faci găluşicele, prăjăşte-le în grăsime, apoi pune-le în supă, să mai ieie vr-o două clocote.

55. GĂLUŞICELE DE CRIERI

Să iei crieri, să-i curăţi de peliţă şi să-i toci mărunt, cu petrinjel. Pune şi două ouă, sare, piperiu şi usucă-i puţin pe jaratic cu puţin unt. Apoi să-i pui să-i pisez cu puţină pâne muiată în lapte. Freacă puţin unt de raci şi mestică cu tocătura, pune şi un ou şi puţin posmag. Faci găluşicele şi le ferbi în supă.

56. GĂLUŞICELE DE RACI

Să moi pâne în lapte şi o toacă mărunt cu codiţe de raci, petrinjel, coajă de alămâie. Apoi iei unt de raci de mărimea unui ou, îl freci înuntru; pui raci, două ouă întregi şi un gălbănuş, sare, două linguri smântână, puţin posmag; le mestică toate bine la un loc. Fă găluşicele şi ferbe în supă.

57. GĂLUŞICELE DE POSMAG CU MIGDALE

Să freci patruzeci dramuri unt şi frecându-l, să pui câte puţină apă înuntru. Apoi pune o mână de migdale pisate, şepte ouă şi atâta posmag, ca să se facă aluatul cam vârtos. Fă găluşicele şi le ferbe în supă. Aceasta este pentru patrusprezece persoane.

58. GĂLUŞICELE DE CARNE

Să iei 177 dramuri carne tocată şi o amestică cu o litră lapte şi cu două ouă. Pui două sau trei mâni de pâne muiată în lapte, torni şi unt topit de mărime ca jumătate de ou, puţină floare de nucuşoară şi frământă bine aluatul. Fă găluşicele şi le ferbe în zamă.



59. MAIURI DE GÂSCĂ CU CERC DE OREZ ÎMPREGIUR

Să iei maiuri de gâscă, le speli, le sărezi, le pui în tingire. Supt maiuri pui nouă sau zece felii de ceapă şi morcovi roate tăiaţi. Împănezi maiurile cu cuişoare, apoi pui jumătate litră smântână, o mână posmag şi câteva bucăţele unt sau grăsime bună. Acoperi cu capacul, pui dedesupt şi deasupra jaratic şi le laşi un ceas să se coacă bine. Apoi scoţi maiurile şi iei grăsime de pe sos şi, peste celelalte rădăcini şi cuişoare, pui câteva linguri de zamă şi să le scazi degrabă. Apoi aşezi maiurile în farfurie, unde trebuie să fie gata cercul acel de orez şi torni sosul pe dânsul. Cercul acela de orez

se face în următoriul chip: Să pui o bucățică unt să se înfierbinte, să pui înlăuntru petrinjel verde hăcuit, pui 83 dramuri orez, taie și o ceapă în patru, pui puțin piperiu. Apoi le lași toate acestea să fiarbă un ceas și tot pui, din vreme în vreme, puțină zamă, ca să nu se ruminească orezul. Îndată ce se va muia orezul, să scoți ceapa și piperiul afară și să pui o bucățică de unt de raci. Apoi pui în altă tingire o bucățică de unt să se înfierbinte, pui puțin petrinjel verde și vr-o câteva ciuperce tăiete și le lași să scadă, puind și puțin piperiu pisat. Când va fi scăzut, să pui puțină făină, o lingură sau două smântână și iarăși să scadă. Din orezul mai sus-zis să faci împregiurul farfuriei un cerc frumos și apoi pui de-a curmezișul un rând de ciuperce și un rând de gâturi de raci, tot câte de două degete unul de altul departe, ca să fie ca o cordea. Apoi, fiind cercul gata, vei pune maiurile de gâscă cu sosul lor.

60. RAȚĂ SĂLBATICĂ FRIPTĂ

Rața, după ce-i grijită, o pui într-o farfurie; și ferbe oțăt amestecat cu puțină apă și cu o bucățică de coajă de alămâie, și cu frunze de dafin, și cu enibahar, și apoi, clocotită fiind, tomi peste rată și o lași de șede vr-o două zile. Apoi iei rața și o întinzi cu șese rânduri de slănină pe pept. Pui rața în frigare și pui oțet de cel în care au șezut rața, cât socotești că trebuie pentru salce, și pui și o lingură de smântână și tot torni peste rață, până ce se frige. După ce-i friptă, o pui pe farfurie și torni salcea deasupra și o dai la masă.

61. FRIPTURĂ DE SPINARE ŞI DE BUT DE CĂPRIOARĂ

Iei butul sau spinarea spalată curat şi o pui să şadă două ceasuri în sare, apoi pui oţet amestecat cu apă într-o ulcică şi pui două cepe întregi - vâră patru cuişoare în cepe -, o ţelină şi un căţăl de usturoi, două frunze de dafin, coajă de alămâie, vr-o câteva fire de enibahar şi puţin piperiu întreg. Aceste toate se ferb cu oţet şi, fiind clocotit, pui butul în strachină şi torni oţet deasupra, ca să-l cuprindă, şi-l laşi două sau trei zile, opărindu-l în toate zilele câte de două ori tot cu acel oţet. Apoi iei pelea acea vânătă de pe dânsul şi-l împănezi foarte des cu slănină, îl pui în frigare şi pui oţet de cel strecurat în tigaia cea de supt frigarea cu friptura, cât socoteşti ca să aibă salce. Pui şi o lingură de smântână şi, frigându-se, să tot torni deasupra salce de aceea, până se va frige bine. Apoi, puind pe farfurii, torni salcea deasupra şi-i gata.

62. PUI PRĂJIŢI CU UNT

Puiul, grijit foarte curat şi tăiat în patru, îl sari precât trebuie şi îl laşi să şadă un ceas. Apoi, puind unt mult în tigaie de lut, laşi să clocotească şi apoi, tăvălind bucăţălile, le pui în făină de grău. Le moi pe urmă în apă rece, şi apoi, tăvălindu-le în posmag de franzelă, le pui în tigaia cu unt şi, ruminindu-se bine pe o parte, le întorci pe ceea parte, ca să se ruminească deopotrivă, şi sunt gata.

63. MIEL PRĂJIT FRIPTURĂ

Iei carne de miel şi tai tot felii, şi pe urmă o ferbi cu puţin unt. Apoi, după ce se răcoreşte, o tăvăleşti în ou şi o presări bine cu posmag şi o prăjeşti în grăsime, apoi o pui în farfurii şi pune petrinjel pe deasupra.

64. CURCAN UMPLUT

Să iei un curcan, să-l grijeşti şi să-i tai pelea de-a lungul pe spate, şi apoi, c-un cuţit, să-i tai ciolanele pân' la aripi şi picioare, ferind de a tăia pelea. Apoi ia ca o jumătate ocă carne de viţel, un maî de gâscă şi puţină slănină şi le toacă, dar nu prea tare mărunt. Ia şi câteva triufe sau ciuperce şi asemine tocate, le pune la un loc, de scad, cu puţin unt, petrinjel verde, hagimă, sare şi piperiu. Apoi le pune într-o strachină, puind un ou întreg şi un gălbănuş, şi le mestică bine. Cu aceasta umple curcanul şi îi coasă pelea pe spate. După aceasta, taie felii de slănină tare subţiri, cu care învăleşti curcanul şi-l leagă pe deasupra cu aţă. Apoi îl aşază în tingire şi-i pune trei linguri de zamă de vacă, jumătate de litră vin alb, puţin petrinjel verde şi hagimă şi-l lasă încet de ferbe. Şi când îi curcanul destul de moale, îl scoate şi-l pune într-un loc să nu se răcească. Apoi ia grăsime de pe sos ş-o strecoară printr-o sâtă ş-o lasă de ferbe, pân' rămâne numai puţină. Şi atunce, dezlegând slănina de pe curcan, îl aşază pe farfurii şi-i toarnă deasupra acel puţin sos şi prinpregiurul farfuriei aşază cartofe mici, prăjite.

65. PUI PRĂJIŢI

Să grijeşti puii şi să-i tai în patru, să-i sărezi. Bate omătul de la două ouă, unge puii şi-i presoară cu posmag; şi să-i prăjeşti frumos şi le pune garnitură.

66. PUI UMPLUŢI ŞI FRIPŢI

Să-i grijeşti şi să-i sărezi. Scoate maiurile şi stomahurile şi le hăcuieşte cu petrinjel. Apoi pune două ouă, patru linguri posmag ruminit în unt, sare şi puţină smântână. Umple puii, leagă-i cu aţă şi-i frigi în frigare şi tot îi unge cu unt. Când vor fi gata, îi aşază cu petrinjel.

67. CAŞCAVAL DE VACĂ

Îndată ce va mulge laptele, să-l pui într-o caldare de trei vedre sau după mulţimea laptelui şi, dându-i cheag foarte puţin, să-l pui pe foc pe socoteală, ca tocmai pe la al trielea ceas să se închege, şi necontenit să-l mestici cu mâna, pân' nu va mai putè suferi mâna înuntru. Şi pe urmă,

amestecându-l cu o cracană, până când se va face laptele în colțuri ca alunele şi când acele colțuri or începe a se lipi unul de altul, atunce să-l pui în strecătoare de astariu şi să-l pui pin tipariu. Şi sare zgrobunțată să-i dai în patru rânduri: întâi, puțin; al doile, după trecere de 12 ceasuri, mai multă; al trielea, după 24 ceasuri, şi mai multă, şi al patrule, iarăşi la 24 ceasuri. Apoi să-l scoată din tipariu şi să-l puie pe o scândură la teasc, unde să şadă vr-o patru-cinci zile. Tipariul să fie rătund şi de mărimea unei săte.



68. BRÂNZĂ ZĂURATĂ

Lapte de vacă, îndată ce se va mulge, să se puie pe foc să fiarbă. Şi ferbând, iei lapte acru de oi cu un polonic, îl pui în lapte, până ce cuprinde laptele deasupra şi-l laşi de ferbe, până ce se corăsleşte. Pe urmă îl torni în strecătoare, îl laşi de se scurge bine şi apoi îl scoți din strecătoare şi pui boțul pe lesă, până se scurge bine, şi-l iei pe urmă la frământat, până se face ca un alifiu. Apoi îi dai sare câtă trebuie şi iarăşi să-l frământi bine. Şi puind în putini puțină sare, bați brânza cu un pilug şi presără şi deasupra puțină sare. Să-i pui frunză de alun şi să bați lut deasupra.

69. CARNE MURATĂ

Iei buturile şi carnea cea macră de la o vacă şi o grijeşti frumos de vine şi pele. Apoi tai bucăţi de două sau trei ocă şi o aşază în putină, puind un rând de carne şi unul de sare şi mirodenii, în următoriul chip: la o ocă de sare, 50 dramuri silitră, 25 dramuri piperiu, 25 dramuri enibahar, 25 dramuri frunze de dafin şi puţin usturoi. Şi pui un rând de carne, unul de sare cu silitră şi mirodenii şi aşa, până se umple putina. Şi pui teascu. Peste o săptămână se poate mânca această carne, fiartă. Această carne se poate pune la foc, ca jamboanele.

70. MUŞCHI

Iei muşchi de vacă sau de mascur şi îi grijeşti tare bine, apoi îi speli cu apă. Şed două sau trei zile în apă, apoi îi scoţi şi îi aşezi într-o covată, puind un rând de muşchi şi unul de sare. La o ocă de sare [pui] 50 dramuri silitră, 25 dramuri piperiu şi puţin usturoi. Pune un rând de muşchi şi unul de sare cu silitră şi piperiu, şi aşa, tot rânduri - rânduri. Apoi torni vin, până îi cuprinde, şi şed aşa trei sau patru zile. Pe urmă scoţându-i din vin şi puindu-i pe o masă, le pune teasc trei zile, apoi îi bate tare bine cu muchea satirului pe amândouă părţile. După aceea îi torni cu grăsimea înuntru şi-i bagă în maţe de vacă, nici subţire, nici tare groase şi îi înváleşte cu sfară, în lanţ. Îi lasă la vânt două zile, apoi îi pune la fum. După două săptămâni se pot mânca, când vor şedè trei sau patru săptămână la fum. Apoi să-i iei şi să-i aşezi într-o ladă cu cenuşă şi vor şedè tare bine afară.

71. SALEAMURI

Iei carne macră şi buturile de mascur şi o grijeşte tare bine. Apoi o hăcuieşti şi o pisezi până se face moale. Apoi iei slănină şi o hăcuieşti şi o amesteci cu carnea. Pui şi sare - la o oca de sare, 50 dramuri silitră -, şi piperiu, cât vei socoti, şi puţin usturoi. Amestici aceste cu carne bine, şi apoi îi umpli în maţă de vacă tare îndeşat, cu puşca cea de cârnaţi, şi îi învăleşti cu sfară, în laţ. Îi pui două sau trei luni la vânt, apoi îi pune la fum şi urmează ca cu muşchii.

72. LIMBI

Iei limbile şi le grijeşti bine, le aşază la putină, un rând de limbi şi unul de sare - la o ocă sare, 50 dramuri silitră şi puţin osturoi - şi aşa, rânduri, până să umple putina, şi pui teasc. După ce vor şedè zece zile pe o parte, apoi le întorci pe ceala[l]tă parte şi, şezând alte zece zile, apoi le scoţi şi le pui ziua la vânt, noaptea la teasc, până să zvântează. Aşa le pui la fum.

73. DOBĂ DE CURCAN

Iei un curcan, îl grijeşti şi-l pui să fiarbă. Apoi scoţi binişor pelea de pe dânsul şi scoţi şi carnea de pe ciolane. Faci din carne tocătură mărunţică cu miez de pâne, pui înuntru cinci sau şese ouă, după mulţimea tocăturii. Apoi pui

puțină sare, piperiu, enibahar, scorțișoară și coajă de alămâie și să amestici tare bine la un loc. Apoi faci o turtă de un deget de groasă din tocătură și tai tot ciubuce de limbă, jambon, picioare de vacă, iepure, slănină și castraveți murați și pui tot rânduri. După ce umpli turta de tocătura de mai sus, o îndoiești în două și o învălești în pelea cè de curcan și o pui într-o pânză curată, legată la capite, și o ferbi în zama în care au fert curcanul. După ce este fiartă, o iei și o pui la teasc, să se tipărească, și este gata.

74. PASTRAMĂ DE VACĂ

Să iei un giunc gras, să se scoată toată carnea cè macră și cu grăsime, apoi să se taie tot bucăți, câte de două oca și numai de trei degete de groasă. Apoi să le pui într-o covată și să tot pui un rând de carne de aceea și un rând de sare și în toate zilele să le întoarcă. Să le ție opt zile așa. Apoi, după opt zile, să le iei, să le speli în două ape și, tăind o bucățică, să o frigi, ca să vezi de este destul de sărată. De va fi prea sărată, să o mai speli o dată. Apoi, puind o pânză pe o masă, să așezi bucățelele de carne pe pânză, să pui altă pânză deasupra și teascul și să șadă tescuite 24 ceasuri. Apoi să iei jumătate ocă silitră, 100 dramuri chimion, cernute, 20 căpățâni usturoi și cinci chipăruși, pisate; le amestici bine la un loc și le moi cu o ocă de vin bun. Apoi iei acele bucăți și le ungi cu acele mirodenii și pe o parte, și pe alta și să le pui să șadă o zi într-o covată, ca să ieie miros. Apoi le înșiri pe o sfară și le pui afară, ca să se zvânteze bine. Când vor fi bine zvântate, se pot mânca crude și fripte.

75. PASTRAMĂ DE MASCUR

Să iei piciorul cel de porc scos pentru pastramă şi, spălându-l bine, să presări peste el silitra trebuincioasă, enibahar, sare şi usturoi şi să-l pui în salamură să şază trei săptămâni, şi pe urmă îl scoţi şi îl ţii trei zile la teasc, şi după aceea îl pui la fum, unde să steie patru săptămâni, însă la fum de măsură. Şi apoi o iei de la fum şi, de voieşti, o ferbi cu vin în care pui trei cepe, frunze de dafin şi rozmarin şi laşi de ferbe sau un ceas şi jumătate, sau mult două ceasuri, şi atunce-i gata.

76. CUM SE FERBE JAMBONUL

Îl pui întâi de ferbe o jumătate de ceas numai cu apă, apoi, peste apa aceea, pui vin mai puţin decât apa. Pui şi chimion, enibahar şi ce alte mirodenii voieşti. Apoi, după ce ferbe, îl scoţi din apă şi, după ce se răceşte bine, este gata.

77. JAMBOANE

La jamboane, îndată ce le vei scoate, calde încă fiind, să pui 250 dramuri silitră pisată, puind câte o mână bună de silitră de fieştecare jambon, ţiindu-l până a doua zi numai în silitră, şi a doua zi le pui sare, până se fac albe. Şi puin-

du-le tot câte două, carne la carne, şi întorcându-le în toate zilele, le stropeşti cu salamura care îi lasată dintr-însele şi le ţii şepte zile dacă sunt mici, iar dacă sunt mari, apoi le ţii zece zile. Pe urmă îi scoţi şi-i pui la teasc patru zile, apoi îi pui la fum şi-i ţii până la Paşti.

78. BUDINCĂ DE GRISĂ DE PUS ÎN SUPĂ

Iei o litră de zamă, pui 50 dramuri grisă şi o laşi să fiarbă bine şi să se răcească. Apoi să iei 40 dramuri unt puhav, pui patru ouă întregi şi două gălbănuşuri, puţin petrinjel şi posmag, şi apoi le amestică cu grisa la un loc. Unge un calup cu unt şi îl pune înuntru şi-l coace, apoi îl tai bucăţele şi îl pui în supă. Această supă este pentru zece persoane.

79. FRANZELĂ UMPLUTĂ CU TOCĂTURĂ, PENTRU SUPĂ

Iei carne de miel şi maiuri de găină şi petrinjel şi le hăcuieşti mărunţel la un loc. Apoi pui şi topeşti puţin unt şi pui două linguri de posmag şi tocătură înuntru, puţină sare şi piperu şi laşi de să rumineşte. Apoi pui un ou întreg şi două linguri de smântână şi le amesteci bine. Pe urmă taie felii de pâne mici, întinde tocătura deasupra şi le prăjeşti în grăsime. Apoi le pui în supă, să ieie un clocot.

80. TRAHANĂ PENTRU CIORBĂ

Lapte acru de vaci să-l ţii şi o săptămână, adecă ori amestecându-l până se va înăcri bine. Apoi, la zece ocă lapte acru să pui 30 sau 40 ouă şi făină de grâu curat. Să se frământe vârtos cu aluat de grâu, iar nu cu drojdii; şi de trei ori pe zi să se frământe, în curgere de o săptămână. După aceasta să-l rupi bucăţi şi să-l pui la soare şi bucăţelele să le tot rupi până când vor fi bune de frecat. După aceasta să le freci în ciur şi, cernându-le, le usuci bine. Şi vei avea bună trahană.

81. SALCE DE HREAN CU MIGDALE

Iei cinci linguri de smântână, jumătate lingură de făină şi le amesteci tare bine la un loc. Apoi pui înuntru un polonic de zamă de carne, o mână de migdale pisate bine, o bucăţică de zahar şi hrean ras, iarăşi o mână, şi mestecându-le, laşi să dea un clocot şi să torni peste răsol.

82. SALCE DE MUSTARIU RECE, PENTRU RĂSOL

Să răscoci patru ouă; trei sardele curăţite bine şi scoase oasele, puţină ceapă, puţin petrinjel - toate la un loc să se hăcuiască tare mărunt. Apoi, puindu-le într-un blid, pui mustariu, puţin zahar şi oţet, după plăcere, şi amestecându-le bine, le torni peste răsol.

83. SOS CU PATLEGELE ROŞII

Iei patlagele şi le pui într-o covată sau într-o putină şi le mustuieşti cu un băţ. Le laşi o zi sau două şi, după aceea, scurgi apa care este deasupra, şi zama cea groasă s-o pui să fiarbă până se îngroaşă bine. Apoi o dai prin sâtă şi iar o pui la fert, până se face vârtoasă. Apoi o pui pe tavă şi o dai în cuptoriu, până se usucă. Pe urmă o tai, o înşiri pe aţă şi o spânzuri.

84. SOS DE HARPACICĂ, DE RĂSOL

Să pui într-o tingire puţin unt şi să-l topeşti. Apoi să pui trei linguri de făină şi două linguri de harpacică tăiată mărunţel şi să fiarbă puţin pe jaratic. Apoi pui ceapă, puţină smântână şi oţet, puţină sare şi puţină harpacică tăiată şi faci sos şi-l pui pe răsol deasupra.

85. SOS DE CIUPERCE

Pui într-o tingire puţin unt şi laşi de se topeşte. Apoi pune puţin petrinjel. Mai iei puţine ciuperce şi le taie supţire şi le pui în unt, să fiarbă puţin. Apoi pune puţină făină şi-l lasă de se rumineşte. Apoi pune puţină ceapă, puţin vin roşu şi sare. Sosul acesta se poate pune şi peste pârjoale, şi peste pui.

86. SOS DE SMÂNTÂNĂ, PENTRU VÂNAT

Când a fi vânatul pe jumătate fript, să iei o litră făină şi o litră de smântână acră, să le mestici bine. Apoi ungi friptura cu sosul acesta, să o mântui de fript. Apoi celalalt sos, cât rămâne, îi pune puţină coajă de alămâie şi puţin cimbru şi-l ferbi puţin. De va fi prea supţire, să pui o lingură de făină să se rumineascǎ, apoi o toarnă peste friptură. Şi poţi pune şi capere înuntru, în sosul acesta.

87. SOS DE UNT PENTRU BUCATE

Să pui puţin unt să se încălzească până să va topi numai. Apoi pune trei linguri făină şi lasă să se umfle puţin, fără să se rumineascǎ. Apoi pui înuntru zamă şi trei linguri smântână şi o lasă să scadă şi este gata.

88. BULION DE PATLAGELE ROŞII, DE A SE PUTÈ ŢINE PESTE IARNĂ

Să iei patlagelele roşii foarte coapte şi, tăindu-le în două sau în trei, să le pui în două-trei tingiri de dulceţi, umplându-le bine numai cu patlagele, fără însă să se puie apă nicicum. Pe urmă să le pui pe foc şi, cu necontenire, să le amesteci

cu un melesteu, ca să le sfarmi, şi să nu se ardă nicicum; şi să se fiarbă bine, până să va îngroşia. Apoi să le petreci prin sâtă rară şi pe urmă iarăşi le pune prin tingiri foarte curate. Şi să se fiarbă, până se va îngroşia ca povidla de perjă. Şi când este aproape de a se mântui de fert, atunce pune puţină făină picluită, pentru ca să se îngroaşe. Şi pe urmă îl torni prin gavanoase, care să fie drepte - precum în fund, aşa şi în gură - şi le laşi ca să se răcească bine. Şi pe urmă pui de topeşti grăsime şi, fierbinte, o torni deasupra - ca degetul să fie - şi apoi o laşi de se sleieşte. Şi aşa stă, fără să se strice, toată iarna.

89. ZALATINĂ PENTRU BUCATE

Iei o oală de cinci ocă şi pui înuntru următoarele: şese picioare de mascur, patru de viţel, un cap de viţel fără crieri, un font de jambon cu carne afumată de mascur, puţină sare, puţin piperiu şi pe atâta enibahar, şi umplând oala cu apă, o laşi să fiarbă două ceasuri. După aceea, pui într-o tingire vr-o câteva felii de slănină, de cepe, de morcovi, de caralabe, un font carne de oaie ş-un font ciolan bun de vacă fărâmat în bucăţele şi o acopere cu capacul ei, lăsând-o să fiarbă pe jaratic atâta de mult, pân' ce se va rumeni fără să se ardă. Şi când va fi bine rumenită, se va turna în oala acè de cinci ocă, în care zama se afla fiartă, pe care o laşi iarăşi să mai fiarbă un ceas şi o strecori prin o sâtă deasă. Şi pui o litră şi mai puţin oţet şi iarăşi o mai laşi să fiarbă un ceas. Apoi pui în altă oală trei albuşuri de ouă cu coajă cu tot, le bate

bine cu lingura şi peste acè toarnă zama clocotită şi le bate bine, puindu-le în spuză fierbinte, şi, după jumătate de ceas, le strecoară. Şi întinde un şărvet, puind deasupra lui hârtie groasă sugătoare, şi toarnă peste ea încetişor zama aceea, pentru ca să se strecoare limpede. Iar dacă se va răci, o vei încălzi de isnoavă. Şi, răcindu-se, o poţi întrebuinţa la ce vei voi.

90. ZALATINĂ DE PORTOCALĂ

Iei 16 dramuri de clei, îl tai bucăţele şi-l moi în jumătate de pahar de apă. Apoi pui 75 dramuri zahar şi-l topeşti cu jumătate de pahar de apă. Când va începe a ferbe, amestică cleiul şi un albuş de ou şi apoi îl strecori printr-un şărvet. Şi iei zama de la 12 portocale - zama să fie strecorată -, amestici zama cu zaharul şi îl torni în calup şi îl pui în gheaţă, să se prindă. Aşa să urmezi la toate zalatinele, puind pe cât zahar, atât şi ori de ce zamă ai voi să o faci.

91. ZALATINĂ DE ZMEURĂ

Storci jumătate ocă de zmeură. Apoi pui zama de la patru alămâi şi 60 dramuri zahar să fiarbă puţin, până se topeşte zaharul. Apoi pui zece dramuri clei fert mai înainte şi ia o fertură. Apoi îl pui în calup pe gheaţă. Când vrei să-l scoţi, încălzeşti calupul în apă caldă.

92. ZALATINĂ DE ALĂMÂIE

Iei 120 dramuri zahar bucăți, îl ferbi cu cinci alămâi și o strecori, să fie limpede. Pe urmă o amestici cu jumătate ocă apă și o torni peste zahar, o ferbi și îi pui clei, ca la cea de zmeură.

93. ZALATINĂ DE VANILIE

Jumătate ocă slifcă să se fiarbă, apoi o lași să se răcească. Să iei 50 dramuri zahar cu un dram de vanilie și le pisează supțire, le pui în oală și pui peste dânsul nouă gălbănușuri de ou și le bate bine cu lemnul de ciocolată. Și pui slifca înuntru și iar o bați bine, apoi o pui pe jaratic tot bătând-o și o bați până începe a se îngroșia puțin. Pe urmă o deșerți în altă oală curată și o amestică până se recorește. După aceea pui 7 dramuri clei fert în lapte și o amestică bine și o pune în calup.

94. ZALATINĂ DE POMUȘOARĂ

Iei 88 dramuri pomușoară și pui într-o tingire cu 120 dramuri zahar și 50 dramuri apă și o lași să fiarbă bine. Apoi o strecori printr-o pânză și o pui iar să fiarbă, pân' ce încheagă pe lingură. Apoi o pui cu tingirea în apă răce. Iei o farfurie și pui pe dânsa pomușoară boghițe și o parte de zalatină peste ea, și iar pomușoară și rânduri-rânduri, pân' ce mântuie. Deasupra o împodobești cu crenguțe întregi de pomușoară și dai la masă.

95. ZALATINĂ DE TOPORAŞI

Să iei 60 dramuri toporaşi - numai frunzele de la floare - şi le opăreşti c-o litră de apă clocotită şi o laşi până se limpezeşte. Apoi torni apa aceea peste 40 dramuri zahar şi pui şi zamă de la două alămâi şi o laşi puţin să fiarbă. Apoi pui înuntru trei dramuri clei topit, de moron, o laşi să se răcorească şi o strecor[i] printr-o pânză, în calup.

96. ZALATINĂ DE FRAGI

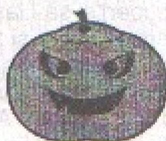
Să iei 265 dramuri fragi copţi, să storci deasupra zama de la două alămâi, să-i coperi şi să-i laşi să steie puţin. Apoi pune într-o tigaie 70 dramuri zahar şi 150 dramuri apă şi o laşi să fiarbă bine. Pui şi cinci dramuri clei de moron, topit, şi o laşi să mai fiarbă. Apoi, clocotită, o torni peste fragi şi o laşi să şadă pân' îşi perd fragii floarea. Apoi, mestecând bine, o strecori printr-o pânză, în calup, şi o pune pe gheaţă.

97. ZALATINĂ DE LAPTE

Ferbi una ocă lapte, laşi de se răcoreşte, apoi baţi înuntru două gălbănuşuri ouă şi zahar pe cât voieşti de dulce. Apoi pui omătul de la zece albuşuri de ouă, o pui pe jaratic tot bătând-o, pân' ce îngroaşă, o strecori prin pânză, în calup, şi pui pe gheaţă. Apoi o împodobeşti cu făstăci tăiate.

98. ZALATINĂ DE GUTĂI

Ferbi şese gutăi mari în apă pân' se vor muia, apoi strecoară apa şi lasă gutăile să se răcească, le curăţă şi le dă prin sâtă. Pune într-o strachină jumătate din acele gutăi şi jumătate din apa în care au fert gutăile, zece gălbănuşuri ouă şi zahar pe cât o voieşti de dulce. Apoi o pui pe jaratic şi o mestici, pân' ce îngroaşă (fără să laşi să fiarbă). Pune apoi şi celelalte gutăi ce-au rămas înuntru şi zama de la două alămâi şi o baţi cu telul, pân' se face toată spumă. Apoi o aşezi pe farfurii ca o piramidă şi o împodobeşti împregiur cu scoarţă de migdale. Această zalatină trebuie să se facă la un loc răce.



99. ZALATINĂ DE CAFÈ CU LAPTE

Să prăjeşti 40 dramuri cafè la care să pui vr-o zăce migdale când o prăjeşti. Apoi o râşneşti şi o ferbi în trei litre de lapte. După ce se aşază cafeaua, o strecori printr-o pânză şi pui zahar pe cât o voieşti de dulce. Pui şi 8 dramuri clei de moron, topit, şi o strecori iarăşi prin pânză, în calup, şi o pui la răceală.

100. ZALATINĂ DE VIŞINE PROASPETE

Să iei jumătate ocă vişine, să le pisezi cu simburi. Pune-le într-o farfurie mare şi toarnă peste dânsele o litră apă caldă şi o acoperi, ca să şadă la răcoare pân'a doua zi. Apoi, a doua zi, stoarce zama prin un şervet, pune zahar cât va trebui de dulce şi o coajă de alămâie şi o pune să fiarbă bine. Pui şi cinci dramuri clei topit şi omăt de la un albuş şi să mai ieie un clocot. Apoi îl strecori de două sau trei ori prin şărvet în calup aşezat pe gheaţă.

101. ZALATINĂ DE ZMEURĂ

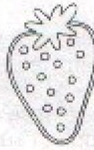
Să iei jumătate ocă zmeură, să o ferbi bine, să torni peste dânsa o litră apă caldă şi să şadă la răcoare pân'a doua zi. A doua zi se strecoară zama, şi pune zahar cât trebuie de dulce, şi pune coajă de alămâie şi să fiarbă jumătate de ceas bine. Pui cinci dramuri clei topit şi să mai ieie un clocot, şi o strecori în calup aşezat pe gheaţă.

102. ZALATINĂ DE PORTOCALĂ

Să freci 84 dramuri zahar, pui patru portocale mari şi două alămâi. Pune zaharul în tingire, stoarce zama de la acele portocale şi alămâi peste dânsul, pune şi jumătate ocă vin tare bun şi lasă să fiarbă bine jumătate de ceas. Apoi pune zece dramuri clei topit şi-i mai dă un clocot şi-l strecoară în calup aşezat pe gheaţă.

103. BUDINCĂ DE CARTOFE

Şaizeci dramuri cartofe ferte, 40 dramuri unt pus într-o piuliță şi pisate bine împreună, şi apoi le pui într-o strachină. Pui 8 ouă - gălbănuşurile, unul după altul -, 20 dramuri migdale pisate, din care să fie şi vr-o câteva amare, şi 20 dramuri zahar pisat şi coajă de la jumătate alămâie. Şi apoi, amestecându-le un ceas, faci omăt de patru albuşuri, îl amestici împreună, ungi calupul cu unt, îl torni înuntru, îl coci încet şi îngădui coptul, ce-l dai îndată pe masă, prăsărându-i zahar pe deasupra.



104. BUDINCĂ DE CIOCOLATĂ

Patruzăci migdale pisate supțire, 30 dramuri zahar pisat şi două ouă întregi şi opt gălbănuşuri, unul după altul, şi, amestecându-le un ceas, pui 20 dramuri ciocolată rasă, puțină vanilie pisată şi amestecate toate bine. Faci omăt de la trei ouă, îl amestici împreună şi-l torni în calup, ungând calupul cu unt, şi-l pune în cuptoriu, fiind cuptoriul slab.

105. BUDINCĂ DE FRAGI

Două sute dramuri fragi dați prin sâtă și 40 dramuri zahar pisat muiat cu cinci linguri de apă și ferbe până începe a se lega, ș-apoi pune fragii înuntru și să fiarbă până s-a îngroșia. Ș-apoi să le pui într-o farfurie și le lasă să se răcească; și iei de la o alămâie zama și o lingură de zahar și, amestecându-le cu fragii un ceas, să faci omăt de șese albușuri, puind tot câte o lingură până ce s-a sfârși omătul, și la sfârșit [pui], de la jumătate de alămâie, coaja. Apoi o pune pe o farfurie cu unt unsă, făcută cărămidă, și copt într-o căldură de mijloc și date degrabă la masă, că scade.

106. BUDINCĂ DE VIȘINI CU MIGDALE

Patruzăci dramuri migdale pisate supțire, 30 dramuri zahar pisat, de la o alămâie - coaja, patru ouă întregi și patru gălbănușuri și patru albușuri făcut omăt, puindu-le într-o strachină, le freacă un ceas. Ungi calupul cu unt și posmag, pui a triea parte înuntru și o dai în cuptoriu, de le coace puțin. Apoi, scoțând-o, iei vișini scoase de sâmburi și presărate cu zahar și, scurgându-le zama, presără pe deasupra; și apoi, mai puind cealaltă parte, o dai iarăși în cuptoriu și o lași de se coace iarăși puțin. Apoi o scoți și-i presări iarăși vișini, pui și cealaltă parte și o dai în cuptoriu, până se coace bine; și, presărând zahar, o dai la masă.

107. BUDINCĂ DE VIŞINI

Două sute vişini coapte le pui de ferb înăduşite un pic, le torni pe o sită, ca să se scurgă zama lor, şi le scoate sâmburile şi taie în trei vişina. Apoi iei trei felegene de posmag şi-l stropeşti cu slifcă cât socoteşti, ca să nu rămâie, 20 dramuri unt şi-l freacă puhav. Pui în veşini posmag, coajă de alămâie, 40 dramuri zahar - aceste toate le pui o dată în unt - şi pui două ouă întregi şi patru gălbănuşuri şi, amestecându-le jumătate de ceas, faci omăt de la patru albuşuri şi, amestecând înuntru, ungi calupul cu unt, cu posmag, îl torni înuntru şi-l dai în cuptoriu.

108. BUDINCĂ DE VIN

Cincisprăzăce dramuri unt pui într-o tigaie să se înfierbinte şi pui de la patru franzele posmag într-însul, ca să se umfle. Apoi pui 100 dramuri vin alb să fiarbă, amestecându-l, şi apoi îl lasă să se răcorească. Pui 20 dramuri unt şi-l freci puhav şi pui trei ouă întregi şi patru gălbănuşuri, unul după altul, de la o alămâie - coaja, 30 dramuri zahar; şi, când vor fi amestecate bine, iei de la patru albuşuri omăt, amestecându-l binişor; şi ungând calupul cu unt şi cu posmag, îl torni înuntru şi-l dai în cuptoriu.

109. BUDINCĂ DE VIŞINI

Patruzăci dramuri unt frecat tare puhav şi pui 8 gălbănuşuri, unul după altul, şi 40 dramuri migdale pisate mărunțel şi 40 dramuri zahar pisat, de la patru ouă - albuşurile. Aceste le mestici un ceas, apoi pui şese linguri posmag foarte supțire şi-l amestici încet, 160 dramuri vişini coapte bine şi le amestici degrabă înuntru. Apoi le pui în calup, însă calupul să fie uns şi presărat cu posmag, şi o coci jumătate de ceas.

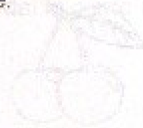


110. BUDINCĂ DE GĂLBĂNUŞ DE OU

Iei gălbănuşurile de la şese ouă răscoapte, a patra parte de migdale curățite şi îndeosebit pisate în piuliță fieştecare şi, frecând tare puhav, un sfert de font de unt. Amesteci în el cele pisate, gălbănuşuri şi migdale, precum şi patru ouă întregi şi patru gălbănuşuri, care, amestecându-le bine, le pui zahar pisat, pe cât o voieşti de dulce, şi vanilie pisată. Şi pe urmă, luând de la alte trei ouă numai albuşul, care să să bată omăt vârtos, îl amestică uşor cu celelalte şi o aşezi în urmă într-un blid uns cu unt. Faci un cerc împregiur de hârtie unsă bine şi o coace încet în cuptoriu.

111. BUDINCĂ DE CAFÈ

Prăjeşti un sfert de funt de cafè, o scoţi din frigare şi, puind-o într-o oală, o opăreşti cu o litră de slifcă clocotită şi o laşi să şadă jumătate de ceas înăduşită. Apoi, strecurând laptele peste 50 dramuri de făină îl amestici, lăsându-l să fiarbă bine. Laşi de se răceşte, freci puhav 30 dramuri unt, pui mămăliguţa înuntru şi pui 8 gălbănuşuri, unul după altul, atâta zahar, cât trebuie de dulce şi amestici jumătate de ceas. Faci omăt de la şese albuşuri şi-l amestici uşor şi, ungând calupul cel de tort, îl pui înuntru şi-l coci jumătate de ceas, însă focul să nu fie tare.



112. BUDINCA ÎMPĂRATULUI

Iei jumătate de funt de zahar, torni 50 dramuri apă şi-l laşi puţin, apoi îl ferbi pân' ce se leagă bine. Iei jumătate de funt de zmeură şi o dai pin sâtă, o pui în zahar şi o laşi să fiarbă grosuţ şi pe urmă, după ce se răceşte, freci puhav 15 dramuri unt, un sfert de funt de migdale pisate foarte supţire, 20 dramuri posmag stropit cu lapte, le pui cu migdalele înuntru, două ouă întregi şi patru gălbănuşuri. Pui şi zmeură înuntru şi-l freci jumătate de ceas şi, pe urmă, pui omăt de la trei albuşuri şi amestici uşor şi o pui într-un calup de tort uns cu unt şi o coci încet.

113. BUDINCĂ DE OREZ CU ŞOTÒ

Ie o litră orez şi-o ferbe bine în jumătate ocă lapte. O laşi de se răcoreşte şi pui 40 dramuri unt puhav, 7 gălbănuşuri, 20 dramuri zahar frecat pe alămâie şi le mestici. Apoi pui albuşul de la şese ouă făcut omăt şi îi pui în calup şi-l coci, apoi faci şotò şi torni deasupra.

114. BUDINCĂ DE MORCOVI

Ie morcovii şi-i spală şi ferb cu sare şi lasă de se răcesc, apoi îi dai pe răzătoare. Iei o bucăţică de unt, îl freci puhav, apoi străci tot câte două ouă şi iei câte două linguri de morcovi de cei raşi, puţin posmag, puţine migdale pisate şi zahar puţin şi coajă de alămâie. Apoi ungi calupul cu unt şi torni înuntru şi-i coci.

115. BUDINCĂ DE CARNE

Iei 177 dramuri carne de viţel sau de miel, puţină măduvă, o ceapă, coajă de alămâie, petrinjel, puţin mez de pâne muiată în lapte şi le hăcuieşti tare mărunt aceste toate. Apoi iei 20 dramuri unt şi-l freacă puhav şi-l amestecă cu tocătura la un loc. Pune patru ouă întregi şi două linguri de posmag şi le mestică bine. Apoi ungi tingirea cu unt, şi presări cu posmag, şi toarnă înuntru şi pune jaratic dedesupt şi deasupra, până s-a rumeni. Pe urmă tai felii frumoase şi le pune împregiur verdeţurile lor.

116. BUDINCĂ DE CARNE DE MIEL

Iei carne macră de miel, o pui cu puţin unt, ceapă şi sare de ferbe puţin, apoi o toacă tare mărunt cu petrinjel şi pâne muiată în lapte. Iei o bucăţică unt şi-l freacă, pune patru sau cinci ouă şi le amestecă cu tocătura, apoi pune puţină smântână şi posmag înăuntru. Ungi un calup cu unt şi pune o parte din tocătură - s-o netezeşti cu lingura deasupra -, apoi pune codiţe de raci sau zbârciogi. Să iei iar o parte de tocătură, apoi sparangă sau conopidă sau şi caralabe sau mazire verde şi iar pune un rând de tocătură. Să fiarbă în aburi, şi-i pune pe deasupra orice sos ai vrea.

117. BUDINCĂ ÎMPĂRĂTEASCĂ

Să moi mezul de la două franzele în lapte şi-l taie bucăţele. Apoi pisezi 40 dramuri migdale, cu franzela la un loc, pui două ouă întregi şi şese gălbănuşuri, 30 dramuri zahar, puţină vanilie, 50 dramuri lapte şi le mestici bine. Apoi faci omăt de la două ouă şi le mestici înuntru. Ungi calupul cu unt şi presări cu posmag şi torni acele înuntru. Apoi pui într-o tingire apă de ferbe şi pune calupul înuntru şi lasă de ferbe un ceas; apoi îl pui pe farfurii. Ca să faci şotò, pui într-o oală 15 gălbănuşuri de ou şi 100 dramuri vin şi vanilie, zahar - cât să fie dulce -, apoi îl pui pe jaratic, îl mestici cu băţul de ciocolată, până se îngroaşă şi începe a se umfla, şi îl torni peste budincă.

118. BUDINCĂ CU ŞOTÒ

Să amestici şese polonice pline de făină cu o jumătate ocă de lapte - laptele să fie rece, şi tot câte puţin să se mestice în făină -, apoi îl pui pe foc şi îl tot mestici până se îngroaşă şi-l lasă de se răceşte. Pe urmă freci puhav 20 dramuri unt şi îl mestici în laptele cel cu făină. Pui şi un ou înuntru şi şese gălbănuşuri, zahar şi vanilie, ş-o mestici jumătate de ceas. Apoi faci omăt de la patru albuşuri şi îl mestici înuntru; ungi calupul cu unt, îl torni înuntru şi îl ferbi în aburi. Apoi faci şotò: iei o litră de lapte, cinci ouă, 30 dramuri zahar şi vanilie şi le pui pe foc, tot mestecându-le cu băţul de ciocolată până începe a se îngroşia, apoi îl torni peste budincă sau, în loc de şotò, torni vutcă de vanilie încălzită, deasupra.



119. BUDINCĂ DE CARTOFE

Iei 177 dramuri cartofe ferte şi răci şi date pe răzătoare, iei 80 dramuri unt frecat puhav, pui nouă gălbănuşuri, unul după altul, coajă de alămâie, 30 dramuri zahar şi le mestică bine, puţină sare. Apoi pui cartofele înuntru şi le mestici bine, pui şi două linguri posmag. Albuşul de la 9 ouă să se facă omăt şi să pui înuntru. Ungi calupul cu unt şi cu posmag, torni înuntru şi-l coci în cuptoriu ca şi celelalte budinci.

120. BUDINCĂ DE PÂNE

Iei 30 dramuri unt frecat puhav, 45 dramuri migdale pisate şi 45 dramuri zahar, coajă de alămâie, le amestici la un loc. Moi 20 dramuri posmag cu o litră vin şi le mestecă bine cu unt. Apoi pune un ou întreg şi 4 gălbănuşuri şi le mestici jumătate de ceas. La urmă pui omăt de la trei albuşuri, ungi calupul cu unt şi-l torni şi îl ferbi în aburi trei sferturi, apoi îl răstoamă pe farfurii şi-i faci şotò sau îi pui dulceţi.



121. BUDINCĂ DE CIOCOLATĂ

Să iei 44 dramuri migdale pisate şi 30 dramuri zahar. Pune două ouă întregi şi cinci gălbănuşuri, tot câte unul, şi să-i amesteci un ceas. Apoi iei 20 dramuri ciocolată, puţină vanilie şi le mestici, apoi omăt de la trei ouă şi le mestică şi le toarnă în calup, să se coacă. Aceasta-i de 8 persoane numai.

122. BUDINCĂ CU MIGDALE ŞI FESTICURI

Iei 44 dramuri unt şi-l freci puhav, apoi iei 44 dramuri migdale pisate şi 10 gălbănuşuri - le pui unul câte unul -, le mestici un ceas, apoi curăţi 20 dramuri de festicuri tăiate mărunţel şi curețite şi pune 40 dramuri zahar şi le mestică la un loc, până s-a mesteca bine. Apoi le pune în calup, însă calupul uns cu unt şi presarat cu posmag, şi pui să se coacă în cuptoriu. Aceasta-i pentru şese persoane.



123. BUDINCĂ DE RACI CE SE CHIAMĂ MERIDON

Iei posmag de la două franzele şi-l moaie în lapte. Apoi freci puhav 25 dramuri unt de raci şi îl mestici cu posmagul. Pui 40 sau 50 codițe de raci şi picioare, 50 dramuri mazire verde - care mai înainte să fie scăzută în unt -, puţină sare, două ouă întregi şi cinci gălbănuşuri, unul după altul, şi le mestică bine. Apoi pui şi omăt de la cinci albuşuri. Ungi calupul cu unt de raci şi aşază codițe de raci, mazire verde sau vârfuri de sparangă, pui budinca înuntru şi o ferbi în aburi un ceas.

124. BUDINCĂ DE ALĂMÂIE

Să iei 42 dramuri migdale pisate supțire şi să le stropeşti cu zamă de la jumătate de alămâie zămoasă. Apoi iei 42 dramuri zahar, îl topeşti cu două linguri apă şi-l legi puțin; îl torni ferbinte peste migdale şi le mestici până se răcoresc. După ce s-au răcit de tot, pui înuntru două ouă întregi şi şese gălbănuşuri, tot unul câte unul, şi să le amestici trei sferturi. Apoi pui coajă de alămâie şi omătul de la trei albuşuri. Ungi calupul cu unt şi o torni şi o coci încet. Aceasta este pentru şese sau opt persoane, nu flămânde.

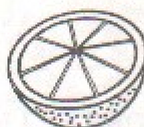


125. BUDINCĂ DE ALĂMÂIE

Pune în jumătate ocă lapte şese ouă întregi şi puțină zamă de alămâie să fiarbă până se stringe laptele. Apoi o strecoară şi stoarce bine acea brânză şi o lasă să se răcească. Freacă puhav 42 dramuri unt şi mestică untul cu acea brânză şi puțin mez de franzelă muiată în lapte. Pune 66 dramuri migdale pisate şi patru întregi şi cinci gălbănuşuri, tot câte unul, coajă de la două alămâi şi zahar cât trebuieşte. De vrei, pune şi puține festice mestecate bine. Şi o toarnă în calup.

126. ÎNVÂRTITĂ DE CIOCOLATĂ

La jumătate ocă de făină pui un gălbănuş de ou şi unul întreg şi apă caldă cât socoteşti că trebuie; şi apoi, după ce se odihneşte, întinzi aluatul mai supţire cât se poate şi, lăsându-l puţin să se răcească, să-l stropeşti cu o lingură de unt cu ciocolată, două bucăţele rase. [Iei] 40 dramuri migdale pisate şi 15 dramuri zahar şi, amestecându-le la un loc, presări aluatul, şi apoi stropeşti aluatul cu cinci linguri de slifcă. Şi puind slifca de un palmac în calup, învăleşti învârtita şi o pui înuntru. Pui jaratic dedesupt şi deasupra şi o lasă să scadă dedesupt.



127. ÎNVÂRTITĂ DE JAMBON

Să faci aluatul după cum se face şi la celelalte învârtite, numai să pui o bucăţică de unt cât un ou de mare şi, frecându-l cu făină, faci aluat după cum trebuie. Apoi îl lasă să se odihnească şi pe urmă îl întinzi şi, întinzându-l, îl stropeşti cu unt; şi baţi două ouă, întinzi ca jumătate litră de smântână şi, ungând aluatul, iei jambon fert, tăiat mărunt, şi presări deasupra; şi învălind învârtita, o pui pe tavă unsă cu unt şi o dai în cuptoriu.

128. ÎNVÂRTITĂ DE RACI

Să faci aluatul după cum se face şi la celelalte învârtite, numai să pui unt cât un ou de mare şi să faci cu făină. Apoi să iei de la 40 de raci gâturile şi picioarele tăiate şi posmag mai mult decât jumătate de franzelă, să-l stropeşti cu slifcă dulce. Apoi iei o bucată de unt de raci şi-l freacă puhav şi pune un ou întreg şi două gălbănuşuri şi posmag. Stropeşti. Pune şi patru linguri de smântână dulce, îl amestici bine, puind şi puţin petrinjel sau coajă de alămâie, şi, întinzând aluatul tare supţire, îl laşi să se zbicească. Apoi stropeşti cu unt de raci - să se presere acela bine - şi, învălind învârtita, să o pui pe o tăvăluţă unsă cu unt, să o dai în cuptoriu, unde o laşi de se coace bine.

129. TORT DE LENŢI

Pui într-o strachină 60 dramuri unt proaspăt, îl freacă până se face puhav, 160 dramuri migdale curăţite şi pisate foarte supţire, ca făina - şi pe dânsele le tot stropeşti cu apă, pe urmă le pui în unt şi le freci un sfert de ceas -, 80 dramuri zahar cernut şi pui iarăşi înuntru două ouă întregi, coaja şi zama de la o alămâie, şi frecate trei sferturi. La sfârşit să pui 40 dramuri făină picluită, bună, şi pe urmă frecat bine vr-o zece minute. Şi, în urmă, ungi tavaua, pui dulceţi deasupra şi iarăşi o dai în cuptoriu, până se coace, însă în cuptoriu să nu şadă mai mult decât un sfert de ceas.

130. TORT DE MIGDALE

Optzăci dramuri de migdale pisate foarte mărunt, 80 dramuri zahar pisat şi coajă de la o alămâie - aceste toate să se amestice la un loc. Apoi le pui într-o oală smălţuită şi pui şi 8 ouă întregi şi 8 gălbănuşuri - aceste toate să se amestice la un ceas. Apoi să fie cuptoriul gata şi acolo, la gura cuptoriului, să se toarne în calup, fiind calupul uns cu unt şi presărat cu posmag. Îndată să se puie în cuptoriu şi, după ce-i copt, îl laşi de se răceşte şi apoi le scoţi din calup.



131. TORT DE MIGDALE

Pentru un tort mare iei 120 dramuri migdale curăţite, le hăcuieşti pe o scândură tare mărunt. Pui într-o oală trei ouă întregi şi trei gălbănuşuri, 120 dramuri zahar cernut şi le mestecă jumătate de ceas. Apoi pui migdalele cele hăcuite, le amestici jumătate, pui de la două alămâi coaja, ungi calupul cu unt, îl torni înuntru şi o dai în cuptoriu să se coacă frumos.

132. TORT DE LENȚI CU GRATII

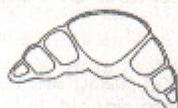
Iei 80 dramuri făină, 40 dramuri unt proaspăt, care să se frece la un loc cu făina, 40 dramuri zahar pisat mărunt şi 40 dramuri migdale pisate mărunt, amestecate la un loc cu făina. Apoi pui şi trei gălbănuşuri de la ouă, întregi, zama şi coaja de la o alămâie şi trei linguri de vin, frământate toate bine şi lăsate să se odihnească puțin. Pe urmă faci o turtă de un deget de groasă, o pui pe tavi unsă cu unt, deasupra îi faci gratii şi o dai în cuptoriu să se coacă pe jumătate. Apoi o scoți, o umpli cu dulceți, o dai iarăşi în cuptoriu şi o laşi de se coace.

133. TORT DE MIGDALE NEGRE

Iei 88 dramuri migdale, le ştergi bine, iei pelița lor, le pisază. Apoi pui într-o strachină 14 gălbănuşuri de ou şi omăt de la şese albuşuri şi 50 dramuri zahar şi le bate până se îngroaşe bine. Apoi pune coajă de alămâie şi jumătate bucată de ciocolată - dacă va fi de cele mari - şi migdale, le mestică bine, le toarnă în calup şi le coace. Apoi faci omăt de la un ou, două linguri de zahar şi jumătate bucată de ciocolată şi le mestică bine la un loc. Apoi, făcând o leică mică de hârtie, toarnă ciocolata deasupra, îi faci flori şi iarăşi o dai în cuptoriu, să se usuce.

134. TORT DE LENȚI FRECAT

Iei 120 dramuri unt, îl freci tare puhav, pui 12 gălbănușuri de ou - tot câte un ou și câte puțin zahar, până să mântuie ou[ă]le. Apoi pui 177 dramuri migdale pisate, le mestici jumătate de ceas, pui puțână scorțișoară, o coajă de alămâie și 30 dramuri crohmală pisată, omătul de la șese albușuri de ou. Apoi ungi o tavă cu unt, pui jumătate de acest aluat pe tavă, peste tot dulceți de care-i voi, pui rămășița aluatului deasupra și-l coci. Apoi iei albușuri de ou, le bați omăt, le mestici bine cu zahar, ungi tortul peste tot și să se usuce.



135. BABE

Să iei una ocă făină, 50 dramuri unt proaspăt. Freacă bine. Pune patru ouă gălbănușurile și trei întregi și, frecându-se bine cu untul, să faci plămădeală. Pune un polonic de drojdii și-l lași de dospește. Pe urmă le bați cu lingura, amestici făina cu untul cu ou[ă]le la un loc, apoi le torni în calupuri pe jumătate, le lași dospind până să fie ca de cozonaci și, rumenindu-se, deasupra le pui câte o hârtie ca să nu se ardă.

136. BABE FĂRĂ LAPTE

Iei 200 dramuri făină, 50 dramuri unt sleit şi 50 dramuri unt proaspăt, frecat puhav. Freci cu unt 10 gălbănuşuri unul după altul, 10 ouă întregi - pui tot câte un ou şi câte două linguri de făină în unt şi tot le freci -, pui şi 20 dramuri zahar, coajă de la o alămâie, un polonic şi jumătate drojdii de bere, puţină sare, şi pe urmă mai freci un sfert de ceas. Apoi torni în calup pe jumătate, fiind calupul uns cu unt şi presărat cu posmag. Îl laşi până ce se umple, o dai în cuptoriu şi, după ce s-a rumini pe deasupra, îi pui hârtie ca să nu ardă.

137. BABE OPĂRITE

Iei 300 dramuri făină măsurată cu litra, le opăreşti cu două litre şi jumătate lapte clocotit, le freci cu polonicul până se mai răcoresc. Apoi pui într-o oală 12 ouă întregi şi 27 gălbănuşuri, le baţi până ce fac spume, le strecori, iei două litre şi pui în plămădeală. Pui şi 50 dramuri drojdii bune, începi a le freca în palme, bine, jumătate de ceas, le coperi cald şi le laşi să dospească. După ce dospesc bine, pui 5 litre îndesate de făină, le apuci la frecat în palme, le pui şi câte ouă au mai rămas şi o litră de lapte şi le freci un ceas. La jumătate de ceas le pui o ceaşcă de unt clocotit - de va fi untul de vacă, o ceaşcă şi jumătate - şi, când se apropie de ceas, pui două ceşte de zahar pisat şi coajă de alămâie, apoi le coperi şi le laşi iar să dospească bine. Pe urmă ungi calupurile cu unt, le presări cu posmag, ungi mânile cu unt, iei aluatul şi-l pui în calupuri pe jumătate şi iar le laşi, până se umple calupurile, apoi le dai în cuptoriu. Cuptoriul să fie puţin mai tare decât de cozonaci.

138. BABE OPĂRITE TARE BUNE

Iei 300 dramuri făină măsurată cu litra şi îndesată, o opăreşti cu două litre şi jumătate lapte clocotit şi o freci cu polonicul până se mai răcoreşte. Apoi pui într-o oală 12 ouă întregi şi 27 gălbănuşuri, le baţi până se fac spume şi le strecori. Iei două litre, pui în plămădeală, împreună cu 50 dramuri drojdii bune, începi a le freca în palme, bine, jumătate de ceas, apoi le coperi cald şi le laşi să dospească. După ce dospesc bine, pui 5 litre îndesate de făină, le apuci iar la frecat în palme, le pui şi câte ouă au rămas şi o litră de lapte şi le freci un ceas. La jumătate de ceas le pui o ceaşcă de unt clocotit - de va fi untul de vacă, o ceaşcă şi jumătate - şi, când se apropie de ceas, două ceşte de zahar pisat şi coajă de alămâie. Apoi le coperi, le laşi iarăşi să dospească bine. Pe urmă ungi calupurile cu unt, le presări cu posmag, ungi mânile cu unt, iei aluatul şi-l pui în calupuri şi iar le laşi până se umplu calupurile, apoi le dai în cuptoriu. Cuptoriul să fie puţin mai tare decât de cozonaci.

139. COZONACI

La trei ocă de făină faci plămădeală cu o litră drojdie de bere şi cu una litră de lapte, puind şi trei ouă întregi. Laşi de dospeşte frumos şi pui două litre şi jumătate de lapte, 18 ouă întregi, trei litre de unt topit şi sarea trebuincioasă şi frământându-l până ce se desprinde de mâni. Apoi îl lasă de dospeşte frumos şi, după ce au dospit bine, întoarce aluatul, îl mai lasă puţin de şede. Pe urmă, făcând cozonaci, îi ungi cu gălbănuş de ou şi-i dă la cuptoriu.

140. POSMAGI DE FĂINĂ

Trei ocă făină pecluită măsurată cu oca, un polonic drojdii de bere şi una litră lapte, pus cald, amestecându-le la un loc, să faci plămădeală şi lăsându-le pân' se vor dospi. După aceea să se frământe, puind înuntru 13 ouă, cu albuşuri cu tot bătute, şi lapte precât cuprinde făina, una litră unt proaspăt, topit, şi 10 dramuri zahar pisat şi apoi frământi aluatul până când începe a rădica beşici. Laşi iarăşi să dospască frumos. Pe urmă, frământându-le, îl pui în bucăţi şi aşezi prin formă şi iarăşi îl laşi puţin de dospeşte; şi, ungându-l deasupra cu ou, îl dai în cuptoriu, gata ca de cozonaci. Şi, după ce se coace, îi laşi de se răcesc, îi tai în felii şi-i pui să se usuce în cuptoriu.

141. POSMAGI DE BRAŞOV

Iei o ocă de făină, pui 50 dramuri lapte şi 30 dramuri drojdii, însă laptele călduţ, şi fă plămădeala; o lasă să crească. Apoi iei 100 dramuri lapte cald, puţină sare, şese ouă şi 100 dramuri zahar pisat (însă din zahar să se oprească pentru presărat deasupra), una lingură unt - din care să se ungă şi calupurile - şi, frământându-le până ce se ieu de pe mâni, le laşi ca să crească. Apoi pui aluatul pe scândură şi-l tai bucăţele mici, le frământă să le faci lungăreţe şi le pui în calup şi apoi le pui la un loc cald, ca să dospască două ceasuri; şi apoi le dai în cuptoriu, ca la pâne de Spania.

142. BEZELE

Pui 8 albuşuri pe un talger şi pui talgerul pe gheaţă de şede două ceasuri, apoi îi faci omăt. Iei o litră zahar pisat supţire şi, puind tot câte o linguriţă în omătul cel făcut de ou, o amesteci până se mântuie zaharul. Pe urmă pui pe tavă hârtie, iei tot câte o lingură din zaharul cu albuş, îl pui pe hârtie şi-l dai în cuptoriu, însă cuptoriul să fie slab, şi să şadă ca o jumătate de ceas.

143. SCOARŢĂ

Să iei 40 dramuri zahar cernut, îl pui în aluatul de la două albuşuri, îl amestici pân' se va îngroşia. Pe urmă pui coajă de alămâie, un gălbănuş de ou şi făină cât vor trage două ouă, le mestici tare bine. Ungi tavaua cu ceară, le întinzi supţire, le presări cu migdale pisate amestecate cu zahar şi, cocându-le, le tai.

144. ALT FEL DE SCOARŢĂ

Iei omătul de la trei albuşuri de ouă, pui zahar cât trag trei ouă, le mestici un ceas; apoi pui făină cât trag două ouă, coajă de alămâie, un gălbănuş de ou, le mestici bine. Ungi tavaua cu ceară, le întinde ca de jumătate de deget de gros, le presări cu zahar şi le coci. Apoi le presări cu zahar pisat şi cu migdale sau le faci glas.

145. SCOARȚĂ DE MIGDALE

Iei o litră de zahar şi o litră migdale şi le pisezi la un loc. Pui, pisându-le, tot pui câte un albuş de ou până la 7, apoi ungi tavaua cu ceară albă şi întinzi aluatul pe tavă, îl dai în cuptoriu şi şede ca un sfert. Apoi, scoțându-l, îl iei şi-l pui pe calup rătund.

146. SCOARȚĂ DE MIGDALE HĂCUITE

Iei 150 dramuri zahar, pui 7 sau 8 albuşuri, le bați tare bine. Hăcuieşti o litră migdale şi le pui înuntru şi zama de la jumătate alămâie şi, mestecându-le, le întinzi pe tava unsă cu ceară, le dai în cuptoriu şi apoi le pui în calup.

147. PÂNE SPANIOLEASCĂ

Tai felii de pâne supțiri, iei dulceți de zarzare, le întinzi pe o felie, pui alta pe deasupra. Pui zahar în vin şi moi feliile, apoi le tăvăleşti în gălbănuş de ou bătut şi în posmag, le prăjeşti în grăsime şi, preserându-le cu zahar, le dai la masă.

148. PRĂJITURI DE MIGDALE

Iei 40 dramuri zahar pisat, 40 dramuri migdale pisate supţire, 40 dramuri unt, 40 dramuri făină, coajă de la o alămâie, 4 gălbănuşuri de ou. Aceste toate le faci la un loc aluat, apoi faci dintr-însul ce fel de prăjituri vrei şi le dai în cuptoriu slab.

149. PRĂJITURI DE ZAHAR

O litră de zahar, 50 dramuri făină picluită şi 35 dramuri migdale. Pui zaharul în jumătate, migdalele iar în jumătate şi făina iar în jumătate şi le pui la un loc. Pe urmă strici 8 gălbănuşuri de ou, le freci cu lingura şi, când va fi focul gata, rădici şi albuşul şi-l pui la un loc cu celelalte. Atunce pui pe tablă zaharul şi migdalele câte au rămas, le hăcuieşti mărunt, le presări pe deasupra şi le dai la cuptoriu, să se ruminească.

150. MILHĂROD

La două ocă de făină cântărită pui 10 ouă cu totul şi o litră de unt proaspăt, topit, un polonic drojde de bere şi puţin lapte. Le faci plămădeală, şi pe urmă dospeşte. Plămădeala se frământă cu toate la un loc, puind lapte cald pe cât cuprinde făina, lăsându-se aluatul mai moale decât cozonacii, şi iarăşi să dospască frumos. Apoi le faci pânişoare şi le mai laşi de mai dospesc. Apoi, ungându-le cu ou bătut, deasupra, le pui pe tavă, le aşezi în cuptoriu, fiind focul ca de cozonaci.

151. MANDEL CUHEN

Iei 100 dramuri făină, 50 dramuri zahar şi 20 dramuri unt; frecate la un loc cu făina şi cu zaharul - 5 gălbănuşuri şi, de la o alămâie, coaja, jumătate litră de smântână dulce şi puţin vin şi să faci aluat vârtos puţin decât de învârtită. Şi apoi, frământându-l bine, îl acoperi cu petică caldă; îl lasă să se odihnească. Apoi iei 80 dramuri migdale pisate grosuţe, 40 dramuri zahar pisat, le amesteci împreună. Întinde aluatul de o muche de cuţit de gros şi-l pune pe o tavă unsă cu unt. Îl ungi cu albuşuri de ou deasupra şi coci numai un sfert de ceas.

152. MANDEL CUHEN CU FOI

Iei trei litre făină măsurată, 30 dramuri unt - care-l freci cu făina -, pui un ou întreg şi două gălbănuşuri şi freci cu lapte aluat ca de învârtită şi apoi îl împarţi în 28 bucăţele, le aduni binişor, apoi le acoperi şi le laşi de se odihnesc jumătate de ceas; 80 dramuri migdale curăţite şi pisate grosuţ şi le stropeşti cu zamă de la o alămâie - să pui şi coaja. Pui şi 40 dramuri zahar pisat, îl amestici bine cu migdale. Udă o tavă cu unt, iei 7 bucăţele de aluat şi le întinzi cât îi tavaua şi la fieştecare aluat ungi cu unt topit. Iei a treia parte de migdale şi o preseri pe deasupra şi iară întinzi 7 foi, şi iar presări, tot până ce se mântuie. Apoi o tipăreşti cu mâna, iei aluatul cât spânzură de prinpregiurul tavalii, o ungi cu gălbănuş de ou, o împungi cu furculiţa, ca să nu se rădice la copt, o dai în cuptoriu, ca să se coacă, apoi o tai bucăţele şi poţi să o dai şi răce la masă.

153. CRAPFEN

Doă sute dramuri făină - să fie uscată -, să faci plămădeală cu un polonic de drojdii şi cu patru de lapte şi-l lasă de creşte frumos. Apoi, puind o lingură de lapte cald, îl baţi până ce se amestică bine. Pui 13 gălbănuşuri de ou întregi, fiind întâi bătute, le amestici cu aluatul, pui şi unt topit şi-l baţi tare mult. După ce-l laşi de dospeşte frumos, îl întinzi de jumătate de deget pe masă presărată cu făină, îl tai cu forma. Bucăţile le pui pe un şărvet presărat cu făină şi le lasă de mai dospesc. Ca să fie untul sleit, înfierbântă-l bine în tigaie şi le pui înuntru să se prăjască. Prin o petică apoi le întorci pe ceilaltă parte.



154. GUGOAŞE DE CIOCOLATĂ

Iei 40 dramuri zahar pisat, pui 40 dramuri de ciocolată rasă tare supţire, o amestici cu zahar tare bine. Apoi iei albuşul de la două ouă, îl faci omăt, îl amestici la un loc cu zaharul şi le faci gugoşele. Le pui în cuptoriu numai de-abia cald.

155. BLAMANJE

Optzăci dramuri migdale curăţite şi pisate supţire le pui într-o oală, tomi trei linguri de slifcă clocotită, le amestici bine, le strecuri într-o tingire şi pui zahar cât socoteşti că trebuie ca să fie dulce, jumătate de vargă de vanilie. Apoi pui 10 dramuri clei de moron, însă cleiul să fie mai-nainte fert. Pe urmă o strecori iar prin şervet în calup şi o pui în pivniţă sau în gheaţă.

156. BUCIUME PRĂJITE ÎN UNT

Pui pe o masă 160 dramuri făină, 50 dramuri unt proaspăt, tăiat felii în făină, 80 dramuri migdale curăţite şi pisate cu făina, 50 dramuri scorţişoară, de la o alămâie - coaja. Întâi freci făina cu unt cu un ciuciutoriu bine, apoi pui scorţişoara şi alămâie, un ou întreg şi 4 gălbănuşuri, 40 dramuri zahar cernut. Îl amestici bine cu ciuciutoriul, apoi îl întinzi de o muche de cuţit de gros. Pe urmă tai turtele cât calupurile de mari; ai unt în oală şi, când începe a ferbe, moi calupul în unt şi pui degrabă turta pe dânsul şi o legi cu aţă. Să o pui în unt şi o lasă după ce se rumineşte. Apoi îl scoţi degrabă de pe calup şi-l presări cu zahar sau îi faci glas deasupra.

157. CUM SĂ FACE HAMUTUL

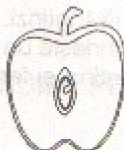
Iei 80 dramuri făină, puțină sare și un ou, două linguri de smântână, două linguri de vin alb și, dacă nu ajunge, pui puțină apă ca să se facă aluatul mai vârtos decât cel de învârtită și frământat până ce să ie de pe mână. Apoi îl aduni, îl frământi iar bine. Iei 80 dramuri unt, îl strângi cu șărvetul ca să nu aibă apă, întinzi aluatul de o muche de cuțit și lățești; și unt bine să-l pui, în mijlocul aluatului. Iei aluatul, îl îndoiești în patru părți peste unt, colbăiești scândura cu puțină făină și bate-l cu ciuciutoriul cât se poate de supțire. Îl îndoiești iarăși pe aceea parte în patru, sufli făina de deasupra, ca să nu rămâie, și-l ferești de făină. Numai atâta să pui puțină, încât să nu se lipească să-l întinzi. Iar stringându-l de a treia oară, îl lasă de se odihnește un sfert de ceas; apoi iar întinzi, și iară-l stringi și-l întinzi și faci dintr-însul ce vrei.

158. SUFLÈ DE OREZ

Pui 67 dramuri orez să fiarbă bine, apoi îl pui să mai fiarbă cu lapte, zahar și puțină sare, până când va plesni orezul. După aceasta dai orezul prin sită și zama aceea o pui într-o oală în care pui șese gălbănușuri de ou, coajă de la o alămâie, o bucată de unt de mărimea unui ou, pe care, amestecându-le bine, să adaogi omătul de la șese albușuri de ou și, iarăși amestecându-le, o torni în calup și pe marginea calupului pui hârtie. Apoi îl pui în cuptoriu pe spuză, lăsând să șadă 20 minute.

159. SUFLÈ DE MERE

Iei albuşul de la 8 ouă şi baţi până ce s-a rădica. Şese mere le coci şi să le laşi să se răcească, şi apoi să le treci prin sită. Una litră zahar pisat bine şi puţină canelă să pui şi, după ce s-a rădica albuşul, să pui merile în albuş şi să le mestici bine, apoi să-l pui la farfurie, să-l rădici cu cuţitul şi, după ce le-i rădica, să pui şi celelalte 50 dramuri zahar pe deasupra şi să-l dai la cuptoriu. Cuptoriul să fie fierbinte, ca de prăjituri.



160. LAPTE ZBURAT

Pentru câte persoane voieşti să faci, pe atâtea ouă pui cu totul şi pe atâta coaje şi lapte. Apoi le baţi tare bine, pân' se face ca o spumă şi pui puţină sare, coajă de la o alămâie şi zahar cât vei voi de dulce. Ungi calupul cu unt, o torni în calup şi o pui pe jaratic, puind jaratic şi pe capac. Şi, fiind coaptă cu totul, o dai pe masă.

161. CUM SE FACE TREMURA

Iei 30 dramuri clei de moron, îl speli bine, pân' iesă apa limpede, îl moi în apă de flori şi şede până a doua zi. A doua zi pui pe foc, cu câtă apă socoteşti, şi ferbe până se leagă bine, cât să se lipească de legat. Apoi îl strecori prin o pânză curată într-un talger adânc şi-l pui să se prindă, (de va fi) îl pui în ghieţărie. Iei o ocă de zahar şi pui înuntru jumătate ocă apă şi le pui pe foc şi legi zaharul, ca de şerbet. Apoi tai cleiul bucăţele, îl pui în zahar şi, puindu-l pe foc, îi dai un clocot bun, ca să se topească cleiul; apoi îl iei de pe foc. Ai mai-nainte, într-un pahar, zamă şi coaja rasă de la şese alămâi şi o linguriţă apă de flori, le torni în zahar şi amestecând, le pui iar pe foc şi ia un mic clocot. Apoi îl iei de pe foc, mestecându-l, îl coperi bine şi apoi îl pui prin chisele.

162. OREZ CU CIOCOLATĂ ŞI CU ŞOTÒ

Iei 60 dramuri orez fert cu trei litre de lapte, patru bucăţele de ciocolată rasă, 25 dramuri migdale pisate supţire şi le pui cu ciocolata în orez şi să fiarbă bine. Puind orezul la mijlocul farfuriei, făcându-l ca un deal, îl împodobeşti cu dulceţi de vişini şi îl coci într-[u]n cuptoriu nu prea fierbinte. Apoi iei o litră de lapte, cinci gălbănuşuri de ou, 30 dramuri zahar pisat şi puţină vanilie, le pui în ulcică, freci cu ciocolata. Puindu-l pe foc, iar îl freci, până ce începe a se îngroşia, şi îndată îl torni împregiurul orezului.

163. GRATII DE FRANZELĂ

Tai felii de franzelă şi le stropeşti cu lapte, apoi ungi un blid cu unt, presări pe dânsul migdale pisate, stafide şi zahar pisat cu vanilii, pui un rând de franzelă în felii şi presări iar ca dintâi şi aşa, tot pui rânduri, pân'ce se umple blidul. Iei iar 50 dramuri lapte, trei gălbănuşuri de ou, zahar şi vanilie şi baţi bine şi le torni pe deasupra franzelii. Apoi, puindu-le pe jaratic, le laşi de scad şi le dai pe masă.

164. SPUMĂ DE LAPTE CU FRAGI

Iei una ocă slifcă, o bate până se face spumă; ia spumă şi tot o pune pe sită, să se scurgă. Apoi iei 80 dramuri zahar pisat tare supţire şi amesteci cu zama cea de fragi, apoi amestecă bine cu spuma cea de lapte. Torni în calup şi o pune pe gheaţă.

165. TOCMAGI DE BRÂNZĂ

Să iei o mână plină de făină, să o sărezi, apoi toarnă deasupra grăsime topită de mărimea unui ou. Bate înuntru patru sau cinci ouă şi atâta lapte, ca să se facă aluat; pune şi coajă de alămâie. Apoi pune grăsime de o topeşti, toarnă aluatul nu prea gros şi-l lasă să se ruminească pe amândouă părţile.

După ce vei prăji toate turtele, le tai mai mare decât tocmagii, ungi un blid cu unt, toamă şi puţină smântână şi pune o parte de tocmagi deasupra, apoi presări bine cu posmag şi parmezan sau alt caşcaval ras şi iar tocmagi, până se vor mântui, tot rânduri. Apoi iar pui caşcaval, torni puţin unt pe deasupra, le pui puţin pe jaratic şi apoi la masă.

166. TOCMAGI DE OREZ PRĂJIŢI

Să fierbi 40 dramuri orez în lapte, dar să fie gros, îl pui pe o farfurie şi îl întinzi ca să se răcorească. Apoi tai tocmagi de un deget de lungi şi de jumătate de groşi, îi tăvăleşti în ou, îi sări cu posmag şi îi prăjeşti în grăsime sau unt, apoi îi pui în blid. Iei o litră lapte şi amestici înuntru trei sau patru ouă, puţin zahar şi scorţişoară şi le baţi bine. Apoi îl torni peste tocmagi, pui dedesupt şi deasupra jaratic, ca să se ruminească, şi le dai la masă.

167. TOCMAGI ÎMPĂRĂTEŞTI

Iei 177 dramuri făină, amestici încet cu 200 dramuri lapte, baţi 8 ouă întregi, sare, le mestici bine. Ungi o tigaie cu grăsime şi torni aluatul înuntru. Pe urmă să-i pui spuză dedesupt şi deasupra, până ce se încheagă. Apoi iar tocmagii de un deget să-i tăvăleşti în zahar şi scorţişoară, le prăjeşti în grăsime, apoi le pui pe farfurie şi le presări cu zahar.

168. CONSOME

Ia jumătate ocă lapte, bate înuntru 16 gălbănuşuri ouă, pune coajă rasă de la două portocale şi zahar precât voieşti de dulce, o bate bine şi apoi, prin o sită, o toarnă în calup. Pui calupul acoperit în apă fierbinte şi-l laşi să fiarbă trei sferturi. Apoi o răstoarnă pe farfurii, o presări cu festici tăiate şi, caldă, o dai la masă.



169. CORIABELE

Pui într-o covăţică patru pahare şi jumătate unt topit şi strecurat şi trei pahare zahar pisat şi cernut; le mestici bine cu mâna. Pui un ou întreg şi 9 gălbănuşuri şi tot le mestici. Apoi pui două ocă şi jumătate făină bună, tot câte o mână, şi freacă bine aluatul, ca un ceas. Pui şi 10 dramuri scorţişoară şi trei de cuişoare pisate şi cernute. Aluatul să nu fie nici vârtos, nici moale. Apoi tot iei câte o bucăţică cât încape într-un feligean, le faci rătunde, le pui pe tavă şi le dai la cuptoriu, care să fie ca de ciurecuri. Cum le scoţi din cuptoriu, le tăvăleşti tare bine în zahar pisat şi cernut tare supţire.

170. ÎNGHIEȚATĂ

Iei jumătate ocă de zahar, pui o litră 50 dramuri apă şi ferbe până le leagă puțin. Apoi iei o litră lapte proaspăt şi pui două gălbănuşuri de ou în lingură şi le bați. După aceea le pui în zahar şi, puindu-le pe foc, să ieie o undă. Apoi îl tomi în calup şi, după ce să răceşte, îl iei la frecat până ce îngheață. La o litră de zahar pui două ceşte lapte şi un gălbănuş de ou; apă se pune 50 dramuri la litra de zahar. La cea de zmeură, de fragi şi de vişini pui puțin cârmâz pentru floare şi zama de la jumătate alămâie, însă zama de zmeură, fragi şi altele nu ferbe nicicum cu zaharul. Asemine se face şi cea de alămâie, puind şi coaja rasă, după plăcere.

171. RAHATLOCUM

Dramuri

300 Zahar
600 Apă
50 Nesastè; zamă de la jumătate alămâie.

Aceste sunt pentru rahatlocum moale, iar pentru vârtos:

300 Zahar
600 Apă
30 Nisastè; zamă de la o alămâie şi jumătate.

Cum se face întâi:

Pui zaharul cu 50 dramuri apă şi va sta la foc până se va topi. Luându-l de la foc, topit, să-l strecori şi cu o litră de

apă ce au mai rămas să se amestice nisesteaua şi apoi să o strecori prin astariu curat şi o pui cu zaharul şi, cu o lingură de lemn, să se amestice zaharul cu nisesteaua şi îndată să se puie pe foc, să fiarbă, însă tot să se amestice, fără încetare. Legatul se va cunoaşte că: luând cu vârful cuţitului şi răcindu-să, vei atinge de mână şi de nu se va lipi, apoi va fi legat, iar de se va lipi, trebui să mai fiarbă. Şi, dacă se va lega, să se ieie de pe foc şi să arunci mirodenii de care vei vrè. Apoi să o torni într-o tavă, însă tavaua să fie unsă cu unt de migdală şi, fără să se atingă cu mâna sau cu lingura. Şi, dacă se va răci bine, să iei zahar pisat şi cernut foarte supţire şi, aruncându-l asupra unei hârtii, îl vei tăia după obicei şi pe urmă să-l învăleşti în zaharul cel pisat.



172. ORJADĂ

Să iei jumătate litră migdale dulci, şese dramuri migdale amare, 100 dramuri apă, 150 dramuri zahar, două unţii apă de flori, două picături spirt de alămâie. Pisază migdalele curăţite de coajă, adăogându-i câte puţină apă din litra pomenită, în vreme cât le pisezi, pentru ca să nu se prifacă în unt, şi când vor fi bine pisate, adaoge rămăşiţa apii, amestecând bine. Le strecoară prin o pânzătură şi, pe urmă, pune zaharul pisat înuntru, adăogându-i apa de flori şi picăturile de spirt.

173. GLAS

La un albuş de ou pui jumătate de alămâie şi zahar cât socoteşti, îl mestici bine, faci un cornet de hârtie şi, puind câte puţin glas înuntru, începi a împodobi acele ce voieşti.



174. MERIDON DE OREZ

Să ferbi 44 dramuri de orez în lapte şi, dacă se răceşte, să-l mestici cu 30 dramuri unt frecat şi cu trei ouă întregi şi trei gălbănuşuri. Pui şi puţin omăt de la două albuşuri. Apoi faci puţin sos de unt, ca o ceaşcă de cafè; câteva maiuri ferte, vro 20 codiţe de raci, şese ciuperce scăzute în unt, puţină sparangă fiartă - toate aceste să se puie în acel sos şi să se fiarbă. După ce va scădè tot sosul, să baţi două gălbănuşuri cu două linguri de zamă, să pui mâncarea acea înuntru. După ce ia un clocot, ungi un calup cu unt, aşezi pe fund codiţe de raci şi vârfuri de sparangă, pui din orez pe jumătate, apoi pui mâncarea acè de maiuri cu raci şi celalalt orez şi o ferbi în aburi trei sferturi de ceas.

175. CASTALE PRĂJITE

Iei 60 castale coapte şi curăţite, le desfaci în două. Apoi iei jumătate din castale, le pisezi cu 20 dramuri unt şi le dai prin sită. Apoi pui 10 dramuri unt într-o tigaie şi aluat de 40 dramuri zahar şi jumătate litră de slifcă şi pui pe un jaratic slab şi le tot amestici până ce se îngroaşă. Apoi pui şese gălbănuşuri unul după altul, tot amestecând, şi le lasă de ferb vr-o câteva minute. Pe urmă pui aluatul pe o scândură unsă cu unt şi-l lasă de se răceşte. După aceea faci turtişoare, câte cuprind din jumătatea castalelor. Să se învălească castalele câte una, le moi degrabă, presări cu posmag subţire bine şi le pui în tigaie cu unt, fiind untul clocotit. Le prăjeşti, apoi le pui pe farfurie, le presări cu zahar, cu vanilie şi le dai fierbinţi la masă.

176. PERJE PRĂJITE

Ferbi perjile şi le lasă de se răcesc. Apoi le scoţi simburii şi le pui câte o migdală curăţită. Pe urmă faci aluat de făină cu două ouă, puţin vin şi zahar cât vrei de dulce. Când va fi aluatul bun, moi perjile câte una în aluat şi le pui în tigaie cu unt, fiind untul clocotit bine. Apoi le prăjeşti, le pui pe farfurii şi le presări cu zahar şi scorţişoară. Asămine să faci şi cu vişinile, numai cât le legi câte patru la un loc şi le tai nodurile.

177. MIGDALE PRĂJITE

Pui o litră zahar pe foc şi se topeşte bine, fără să pui apă. Apoi pui înuntru o litră de migdale curăţite şi ferte până se prăjesc bine. Pe urmă ungi o tavă cu untdelemn şi le pui deasupra până se răcesc, apoi le tot desprinzi.

178. CASTALE ÎNGHIEŢATE

Iei o jumătate ocă de zahar şi pui o litră de apă şi, puind pe foc, îl legi mai tărişor decât de şerbet. Apoi pui câte castale vrei în frigarea cè de cafè şi le învârteşti pe foc până plesneşte coaja pe dânsele. Apoi le curăţă, le înfibge câte un beţişor supţire, le tot moi în zahar şi le pui pe o tavă unsă cu untdelemn, până se răcesc.

179. OREZ DE CARTOFE

Iei cartofe câte voieşti, le curăţi de coajă, le speli bine şi le dai pe răzătoare într-o covată cu apă. După ce se gătesc de ras, speli acel aluat tare bine, scurgând apa dintr-însul, şi tot aşa, până se face aluatul acel de cartofe alb. Apoi îl pui să se usuce la soare. După ce se usucă bine, sfărmi boţurile acele bine, cerni ca o făină prin sâtă şi o pui în putină. Când voieşti să o faci la masă, frământi acea făină cu albuş de ou, o dai prin ciur, o pui să fiarbă cu lapte cât îl cuprinde şi pui şi unt. După ce scade de fert de lapte,

ferbi şi cu untul, şi apoi îl pui pe farfurii, puind pe deasupra zahar şi scorţişoară. Aceasta este pentru pilav, iar pentru ciorbă: frământă făina cu gălbănuş de ou şi iar o dă prin ciur sau şi prin răzătoare şi o faci ciorbă - iar pentru pilav, se dă numai prin ciur. Poţi să o frământi şi o dată toată cu ou şi să o aşezi în calup.

180. CÂND MIROSI PEŞTELE A GLOD

Îndată ce-l aduci din iaz, să-i pui sare şi să-i schimbi de două ori apa, apoi să-l grijeşti şi să-l faci.

181. VIŞINAP

Spirtul pentru vişinap, dacă va fi rachiu de vin ori de vişini, să se prifacă numai o dată pe simburi stricaţi de cireşe amare, iar de va fi rachiu de pâne, să se prifacă de două ori: întâi pe cărbuni şi apoi pe simburi. Vişinile să se zdrobească într-o covată nouă, să se frământe bine, să se strecoare şi zama să se puie în tingire mare să fiarbă până va scădè o a treia parte din ea şi apoi să se puie într-o cofă nouă, să se puie la răcoare în pivniţă ca să steie trei zile. Apoi, scoţindu-se încet-încet, ca să nu se tulbure, să se strecoare în veşini şi să se amestice cu spirtul, puindu-se una măsură spirt şi una şi jumătate de zamă şi aşa, amestecat, să se îndulcească. După ce se va amesteca zama cu spirtul, poate sta cât de mult neîndulcit, fără a se zminti, iar neamestecată se strică. Vişinapul va fi mai bun dacă vişinile vor fi amestecate şi cu cereşe amare.

182. VIŞINAP

Să iei o balercă de o vadră, apoi să alegi vişini frumoase şi s-o umpli, însă să o laşi deşartă de trei degete. Apoi să iei două ocă zahar, să le ferbi, să le legi ca de şerbet, să torni acel zahar în balercă şi, peste acel zahar, să torni spirt de sâmburi cât va mai intra, ca să se umple balerca bine. Apoi să se ţie la răcoare câtăva vreme şi, pe urmă, o scurgi prin beşici.

183. VIŞINAP

Să pui vişini multe alese, să le pisezi bine, cu simburi cu tot, apoi să umpli pe jumătate o balercă, cât vei voi de mare, şi să umpli balerca cu spirt. Să o laşi aşa să şadă la răcoare până la 15 avgust, apoi să scurgi acel spirt şi să-l îndulceşti cu vutcă.

184. CUM SE PĂSTREAZĂ PATLAGELELE

Patlagelele ce voieşti a le păstra pe iarnă pentru bucate să le tai în patru, să le înşiri pe o sfară supţire şi să le pui ca să se usuce la umbră, unde să nu bată nici soarele, nici vântul, pentru ca să nu scoată gustul din ele, şi să steie spânzurate până când vei avea trebuinţă. Şi atunci, puindu-le cu apă caldă, poţi să faci orice fel de bucate, ca şi cu proaspete.

185. PATLAGELE MURATE

Patlagelele ce se murează să se despice la mijloc pe patru locuri şi să pui în crăpături usturoi hăcuit cu frunză de ţelină. Apoi să opăreşti frunza de ţelină, să legi patlagelele pe la mijloc şi să le aşezi la putină, puind sare şi să le tescuieşti foarte bine, ca să steie până se vor mura.

186. CUM SE FAC DROJDIILE DE PÂNE

Să iei aluat de plămădeală - să fie mare, cât un măr domnesc -, să-l pui într-o ulcică şi să torni o litră vin. Să-l laşi pân'a doua zi. Să iei o oală cu apă - ca două ocă -, să pui un pumn de hemei şi cinci cepe ca nuca de mari şi să fiarbă pân'a scădè de trei degete apa şi apoi să zbaţi tăriţă de grâu. Să le pui într-o covăţică cu apa cu hemeiul şi cu ceapa la un loc, să opăreşti tăriţele şi, mestecându-le bine cu o lingură, să le laşi să se răcească. În ulcica acea cu aluat muiat în vin să pui două linguri de miere, să mestici şi să torni peste tăriţele acele opărite cu hemei şi, frământându-le bine, să le pui la căldură pân'a doua zi. Să le faci bucăţele, să le usuci bine la soare sau pe sobă şi, când vei plămădi de pâne, întâi să pui doi pumni făină într-un gavanos mare şi să torni apă clocotită peste făină şi s-o mestici bine cu o lopăţică, ca să nu aibă boţuri. Şi după ce se răcoreşte, să fie mai-nainte muiate

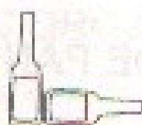
într-o strachină 15 boţuri de drojdii în apă abia caldă şi peste drojdii să torni jumătate pahar de vin şi apoi să strecori drojdiile printr-un şărvet, şi să le torni în gavanos peste făina cea opărită, şi s-o baţi bine cu lopăţica şi s-o pui la căldură. Şi rădicându-se, iarăşi s-o baţi cu lopăţica şi iarăşi s-o pui la căldură. Pân'în de trei rânduri s-o laşi să se rădice, şi apoi să torni plămădeala în capătul covăţii, ca s-o plămădeşti. Şi rădicându-se în capătul covăţii, s-o frămânţi după obicei.

187. DROJDII DE PÂNE TARE BUNE

Să pui apă într-o oală mare şi să pui înuntru şese perje uscate, şese cepe şi hemei şi să fiarbă tare bine. Apoi să pui într-o covăţică trei străchini tăriţă tare bine zbătute şi strecori acea apă peste tăriţă. Să le opăreşti şi, mestecându-le, le laşi să şadă 24 ceasuri. După aceea, le torni pe o masă şi le laşi să se usuce bine şi aşa stau bine şi şese luni. Când voieşti să faci pâne, pui într-o oală borş şi hemei de ferbe bine. Apoi iei două mâni de făină şi le opăreşti cu apa aceea, strecurând-o, şi bate bine cu o lopăţică. Apoi ia puţine drojdii de cele mai sus însamnate şi le tai cu vin şi le toarnă pin sită în plămădeala aceea. Şi bătându-o, iar o pui la căldură pân'a doua zi, şi a doua zi frământă pânea după obicei. Această plămădeală trebuie făcută de câte ori vrei să faci pâne tot de cu sară, iar drojdiile mai sus însămnate ţin şi şese luni.

188. MUST PENTRU MUSTARIU

Să scoţi must răvac, să faci cenuşă de viţă de vie, să pui câtă socoteşti de multă în must de cu sară, şi a doua zi să-l scurgi binişor şi să-l pui să fiarbă bine, puind înuntru 20 sau 25 gutăi tăiate şi să scadă trei părţi. Apoi pui acel must în beşici şi, când vrei să faci mustariu, pui de pisază mustariul, îl cerni pin sita cea deasă şi îl opăreşti de 10 ori, apoi tot pui câte puţin must şi tot mesteci pân' se face cât vrei de gros. De ai must mult, să opăreşti mustariul cu must.



189. HALVÀ DE FĂINĂ DE OREZ

Să iei o ocă făină de orez pre care-l faci în următoriul chip: Să alegi orezul, să-l speli bine, să-l usuci, să-l pisezi şi să-l cerni. Apoi să iei jumătate ocă unt proaspăt şi să-l topeşti şi, când începe a ferbe, cu o mână să pui făina cea de orez şi cu o mână să mestici, pân'a începe a se muia, şi să laşi să fiarbă tot mestecându-l. Apoi să-l cerci, cu dosul lingurii rădicând aluatul, şi când ferbe pe lingură, atunce îi gata. Să-l iei de la foc şi să torni înuntru jumătate ocă lapte clocotit şi o ocă zahar topit şi clocotit şi, mestecând bine, o acoperi. Lingura să fie de lemn. Apoi o pui în farfurii.

190. CHITONAG DE GUTĂI

Să pui gutăile să le scobeşti şi să le ferbi tare bine, apoi să le treci pin sită şi, la o ocă şi jumătate de gutăi, pui o ocă zahar şi jumătate ocă de gutăi şi-l legi bine.

191. BELTEA DE GUTĂI

Să curăţi gutăile şi să le scobeşti. Apoi să torni apă, să treacă de un lat de mână deasupra şi să fiarbă până crapă gutăile. Să pui şi vr-o 4 sau 5 mere roşi[i], apoi le laşi până a doua zi şi la o ocă zahar pui trei linguri zamă şi-l legi cât trebuie.

192. OȚET DE VIN

Să iei o balercă de două vedre, să ferbi o litră de linte foarte bine, pe care să o pui la căldură să se înăcrească, şi apoi să o pui în balercă, deşartă fiind încă. După aceasta să iei două ocă oțet de vin tare şi să faci din jumătate de pâne friganele prăjite, care, încă călduțe fiind, să le moi în oțet şi să pui în balercă, turnând şi rămăşița oțătului peste eale, şi două ocă de vin. Pe urmă să se aşeze balerca la soare,

lăsând-o trei zile. La împlinirea acelor trei zile, să tomi înuntru două lopățele de spuză foarte înfocată și o ocă de vin pe deasupra și, tăvălind balerca bine, să mai șadă trei zile, după împlinirea cărora iarăși să pui două ocă vin; și așa să se urmeze până se va umple balerca și atuncea o vei lăsa patru săptămâni la soare și se va face oțetul tare. Și atuncea numai, deșertând-o într-o balercă mare, vei adăogi câte cinci ocă de vin tot la trei zile, puind și spuza în jumătate, tot la trei zile. Vinul să fie rece, din pivniță, nestătut afară la soare.

193. CEARĂ PENTRU SCÂNDURI

Iei o ocă ceară albă sau galbănă, o razi bine și o pui într-o oală să fiarbă bine cu apă curată limpezită. După ce s-au topit bine ceara și au clocotit, iei oala de la foc și, după ce să stâmpără de fert, pui 18 loturi saltartar: cu o mână pui și cu o mână amestici bine. Această ceară ține multă vreme așa. Când vrei să ceruiești scândurile, dintâi le freci bine și le ștergi cu petica curată, apoi iei din acea ceară mai sus însemnată două sau trei bucăți, tomi apă curată limpezită și o freci bine cu mânile pân' se face cum trebuie de groasă - să nu fie nici groasă, nici supțire - și pui înuntru praf galbăn (ce se chiamă pulvis radicis curcuma, *Kurkuma Wurzel*) atâta pe cât vrei să faci scândurile de închise. Apoi ungi scândurile și după ce se usucă, freci bine cu periile și ștergi cu peticile.



194. MIJLOC DE A FACE BRÂNZĂ DIN CARTOFE

Se aleg cartofele cele mai mari, mai bune şi galbine. Aceste cartofe se pun la fert într-o oală mare. După ce au fert bine şi s-au răcit, le scoate pelița şi le freacă bine într-o doniță, până când se fac ca un fel de aluat. La cinci ocă de acest aluat se pune o ocă de smântână şi sarea trebuincioasă, pe urmă să amestică şi să freacă bine. Când se socoate că-s destul frecate, amestecătura aceasta se acopere şi se lasă la odihnă trei sau patru zile. După ace[e]a, amestecătura iar se freacă şi brânza se pune în panere sau în coşerce mici, ca să se scurgă umezeala. Pe urmă se pune să se usuce la umbră şi apoi să aşază în oale mari sau în putini, unde rămâne 15 zile. Brânza atunce este gata şi bună de mâncat, dar, cu cât această brânză este mai veche, cu atâta-i mai bună.

Acest feliu de brânză este mai bună decât toate celelalte, pentru că nu să iuțăşte, n-o mănâncă viermii şi că se păstrează proaspătă ani întregi. Numai [că] putenile şi oalele trebuie să fie bine astupate şi puse într-un loc uscat.

Când vrea cineva să aibă brânză mai bună, atunce pune patru ocă de cartofe şi două ocă de smântână; când vrea să aibă însă brânza cea mai bună, atunce să pune două ocă de cartofe şi patru ocă smântână.

195. MIJLOC DE A ȚINÈ NUCILE PROASPETE UN AN ÎNTREG

Nucile sunt bune de mâncat cât sunt verzi, proaspete, şi când se pot dispelița. De aceea s-au găsit acum un mijloc prin care se pot pastra verzi un an întreg. Îndată ce nucile s-au dizghiocat din coaja lor cea verde, se pun în coşerce: un rând de nuci şi un rând de năsip, şi deasupra se acopere iar cu năsip. Coşercele se pun într-un loc slobod, ca să le poată bate vântul, şi primăvara nucile sunt aşa de proaspete, ca [şi] când ar fi fost atunce culese din copaci.

196. MIJLOC DE A SCOATE SAREA DE PRISOS DIN BUCATELE CELE PREA SĂRATE

Trebuie să întinzi un servet sau o bucată pânză de in peste gura oalei unde se află bucatele şi să presăre o mână de sare peste acea pânză şi, curând, tot acel prisos de sare ce se află în bucate se trage, numai să se bage de samă: bucatele să fie ferte.

Tot acel sfârşit poate să facă şi cu o bucată de burete curat puind în oală buretele. Aflându-se încă în clocot, acest burete suge toată sarea.

197. MIJLOC CA SĂ SE OUĂ GĂINILE ÎN FIEŞTECARE VREME A ANULUI

Trebuie să iei o mulţime potrivită de coajă de sămânţă de in şi să se puie într-un cuptor, de mijloc cald, ca să se usuce. Şi pisând-o în praf nu prea supţire, să iei tot atâta tărâţe de grâu şi tot atâta făină de ghindă şi, mestecând toate aceste lucruri bine, se face, cu puţină apă, aluat, cu care trebuie să fie hrănite găinile. Şi asemenea hrană va aduce un rod mare la fieştecare vreme a anului.

198. METOD DE A LIMPIZI VINUL TURBURAT

Ia cremeni obicinuite şi le pisază în bucăţele, ca să poată, cu lesnire, întra prin vrana polobocului. Pune fărămăturile într-o tigaie şi le înferbântă pe cărbuni aprinşi, până se vor înroşi de tot. După aceea slobozi bucăţelele, una câte una, în polobocul cu vin. Câtăţimea creminilor ce ai să tomi în poloboc stă, fireşte, în cumpănă cu câtăţimea şi soiul vinului. Aceste cremeni au a sta în vas 6 săptămâni şi, după această vreme, se încearcă vinul dacă s-au limpezit. De nu s-au limpezit încă, şi faţa lui nu bate în faţa aurului, atunci mai poftoreşti o dată zisa păşire cu cremenile, iar de este limpede şi curat, îl pritoceşti. Păşirea aceasta se poate cu bun sporiu urma la orice vin bolnăvicios, iar mai cu samă la vinuri nouă, care au în sine multe drojdii. Cu acest mijloc se

face şi vinul mai blând, mai spirtos, mai plăcut şi arătător de o faţă mai veche, cu un cuvânt, el câştigă prin aceasta o bunătate care îl arată ca cum ar fi cu vreo câţiva ani mai vechi.

199. MIJLOC DE A SCOATE DIN VIN MIROSUL DE POLOBOC

Ia o gutăie mare, tai-o în cruciş, aşa ca să n-o curmi de tot, ce să se ţie părţile împreună, leag-o bine cu o aţişoară şi o slobozi în vas să spânzure câtăva vreme, dar însă ca abia s-atingă faţa vinului, şi ţi-ai ajuns ţintirea. De este vasul mare, atunci, după socotinţă, spânzuri mai multe gutăi într-însul. Însă şi cu acest mijloc se mai poate stinge mirosul cel urât din vinuri: Dacă de la o pâne de secară, tăind coaja cam groasă, vei prăji-o la cărbuni de foc pe un grătar; după aceea, dimpreună cu 52/4 dramuri de frunze de dafin şi cu o bucăţică de lemn sabina cât degetul de lungă le vei lega într-un petec curat de pânză şi legătura vei spânzura-o în vasul cu vin. Sau şi mai într-alt chip: Dacă în vreme de 14 sau 21 de zile, luând în toate dimineţile câte o pâne caldă, după cum va fi vasul, mai mic sau mai mare, şi adecă îndată după ce s-au scos pânea din cuptoriu, şi, tăind-o în două, o pune pe vrana polobocului. După aceea pritoceşti vinul într-alt vas şi spânzuri într-însul ceva din lucrurile mai sus pomenite; şi aşa se îmbunătăţeşte vinul iarăşi.

200. CHIPUL DE A PUTÈ ȚINE VARA CÂTEVA SĂPTĂMÂNI CARNEA PROASPĂTĂ

Presară carnea cu praf de cărbuni şi o aşază într-un vas de piatră cu capac bine potrivit. Leagă apoi acel vas într-o beşică şi-l aşază în pivniță. Dar, mai-nainte de a aşeza carnea în vas, afumă-l binişor cu fum de cărbuni, ca să îndepărtezi dintr-însul aerul cel rău şi în locul aceluia să între gazul cel acricios de cărbune şi, cu drojdii de bere sau de vin dacă se va uda carnea, poate a se păstra bine mai multe săptămâni, fără ca să capete vr-un miros urât.

